



## **ROCAPLANA**

**VARIETADES:** 100% Syrah.

**SUELO:** Suelo calcáreo de textura franco-arenosa. Viñedo plantado en pendiente. Suelo pobre y con presencia de gravas.

**ELABORACIÓN:** Maceración pre-fermentativa en frío durante 72 horas. Fermentación y maceración a 20°C durante 12 días.

**CRIANZA:** 6 meses en barricas de 300 litros de roble francés de grano fino.

### **NOTA DE CATA:**

Rocaplana Syrah es un vino tinto de color cereza picota con ribetes violáceos, de capa alta y con abundante formación lagrimal.

Este vino tiene una intensidad potente en nariz donde se aprecia de inicio la fruta negra (como la mora, la grosella o la ciruela madura), todo esto sobre un fondo especiado y mineral en el cual aparecen aromas de hoja de tabaco y pimienta negra. Las notas lácteas, que también están presentes, le aportan olfativamente una sensación dulce.

La entrada en boca es agradable con un paso amplio y suave, con taninos sedosos, nada ásperos, y aromas de fruta madura que no desaparecen. El final es ácido, refrescante y goloso invitándonos a degustar otra copa.