



Viña Villar “Syrah”

“Arriesgado y moderno”
“Risqui and modern”



TINTO | RED WINE



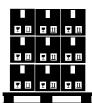
Troncocónica 750 mL;
296 mm, 395g.
Peso/weight botella: 1,15 Kg.



Cork Microgranulated
44x24mm.



Caja/ Cases: 6 bottles,
Peso caja/case weight: 7 Kg.



Cases/ EUR palet: 95.
Bottles /palet: 570.

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
Contains sulphites.

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino tinto joven. DOP Valencia
Red wine. DOP Valencia



ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



14 %vol.

VARIETADES | GRAPE VARIETIES



100% Syrah.
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN | WINEMAKING



Vino tinto elaborado con la variedad Syrah procedente de nuestros propios viñedos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre 22°C. Maceración con los hollejos durante 10 días.
Red wine produced with Syrah grapes from our own vineyards. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C. Maceration with the skins for 10 days.

CRIANZA | AGEING



6 meses con sus lías finas.
6 months with fine lyes.

NOTAS DE CATA | TASTING NOTES



Color: Profundo color cereza rubí.
Aroma: Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones
Boca: Se trata de un vino que en boca se presenta suave, con gran recorrido. Tiene taninos suaves y carnosos, acompañado de una acidez perfectamente integrada.
Color: Deep ruby cherry color.
Aroma: It presents a wide and complex aromatic range in which the memories of red fruits, balsamic and spicy notes (eucalyptus, cloves) are harmoniously combined with the characteristic aromas of dried apricots.
Taste: It is a wine that is smooth on the palate, with great length. It has soft and fleshy tannins, accompanied by a perfectly integrated acidity.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Gracias a su carácter, cuerpo y suavidad en la boca, es un vino que combina bien con casi cualquier plato. Perfecto para tomar con quesos y carnes. Temperatura óptima de servicio 16-18°C.
Thanks to its character, full-bodied and smooth taste, it combines well with almost any type of food. Perfect to take with cheeses and meats. Optimum serving temperature 16-18°C.