BODEGAS CAUDALÍA

Xi'ipal

100% SYRAH

Vinificación
Maceración prefermentativa en frio. Fermentación a baja temperatura en depósito de hormigón. Maloláctica en barrica.

Envejecimiento
Envejecimiento 12 meses en barrica francesa de 400 litros.

Nota de catas
Color rojo rubí intenso.
Nariz compleja, frutas silvestres, cassis, arándanos, sutiles notas a violeta perfectamente ensambladas con notas cremosas, especias dulces y canela.
Boca estructurada y elegante, taninos sedosos, notas especia das y notas a regaliz. Persistente

Temperatura de servicio
15° C – 16° C

Producción
3.978 botellas

San Martín de Unx, Navarra Tel +34 670 833 340
email: info@bodegascaudalia.com
www.bodegascaudalia.com