

# FINCA LA PARED

Finca La Pared está ubicada en la Sonsierra Navarra. Paraje abrupto y sereno en zona fresca, con terreno ondulado, a donde te transporta la primera copa...



## SYRAH

### Winemaking

Vendimia mecánica nocturna en la primera decena de octubre de 2019. Uvas con gran concentración. Maceración pre-fermentativa en frío durante tres días. Fermentación alcohólica y maceración postfermentativa en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño, combinando remontados y delestages. El proceso se prolonga durante aproximadamente 20 días con extracciones suaves. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación malo-láctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas. Elegimos barricas de roble americano que ensalzan la frescura del vino y promueven su afinamiento. La crianza se mantiene durante 12 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. Se embotella sin clarificar tras una ligera filtración.

### Tasting note

Expresivo, fruta negra y un cierto carácter mineral. Con nervio y excelente ensamblaje.

Intenso, directo, juguetón. Equilibrio de fuerzas.

