

# Syrah

0378

Reserva 2018

Catalunya  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral

### VINO TINTO RESERVA

D. O. Catalunya

100 % syrah

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

### AIRES DE REENCUENTRO

Vino elaborado con uvas de la variedad syrah cultivadas en viñas áridas de la cordillera prelitoral, a 400 m de altitud. Un paraje vinícola milenario bañado por la luz del mediterráneo y acariciado por el suave encuentro de dos vientos dominantes, el cierzo y el garbino.



Ligero | Afrutado | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2027

Maridaje: estofado de jarrete de cordero con tomate, pastis e hinojo

De intenso color rojo rubí con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra (**ciruela** y **arándanos**) y roja (cerezas) sobre un fondo balsámico (eucalipto) y especiado (**pimienta blanca**). Recuerdos a regaliz, **chocolate con leche** y **hojas de tabaco**. En boca es intenso, sorprendentemente fresco y con taninos maduros.

Vinos similares de nuestra bodega:  
Clos Viló, Gran Selección y Mas Viló.



Medalla de oro  
Concours  
International  
de Lyon 2022



Medalla de plata  
Challenge  
International  
du Vin 2022



Medalla de plata  
AWC Vienna 2021



Medalla de plata  
Concours Mondial  
Bruxelles 2021

