

# Syrah

03782

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

150 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



En estuche

**MASET**  
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR