

# Mysti Syrah

## DO MONTSANT

### Elaboración

Se han seleccionado cepas de más de 15 años de Syrah, cultivadas de manera tradicional y vendimiadas manualmente, ligeramente sobre maduras. Maceración del mosto con la propia piel durante 15 días, y fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez efectuada la fermentación maloláctica, se inicia la crianza en barricas de roble francés durante 6 meses. Finalizaremos el envejecimiento en la botella, donde se conseguirá que todos sus aromas se armonicen.

### Nota de cata

**Fase Visual.** Color rojo cereza con tonalidades granates.

**Fase Olfativa.** Aroma intenso de frutos negros y rojos maduros, como las moras o los higos negros. Recuerdos a guindas en aguardiente y puntas de regaliz. Sensaciones tostadas de chocolate y café, y un fondo floral mentolado muy atractivo.

**Fase Gustativa.** Entrada cálida y de gran sedosidad, es persistente, goloso y con un punto de dulzor. Paso largo con una acidez muy equilibrada, y unos taninos que se funden en la boca, cosa que le aporta un carácter fresco. Excelente sensación de fruta madura y chocolate negro. Un vino moderno y sorprendente que invita a seguir bebiendo.



**Variedades:** Syrah 100%

---



**Crianza:** 6 meses bota roble frances

---



**% Alcohol:** +/- 14%

---



**Producción:** +/- 5.000 botellas