

DUO VITES

SYRAH * MERLOT * 2019



REGANTÍO VIEJO

VARIEDAD

Syrah 86% Merlot 14%

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Tierra de Cádiz

LAS PARCELAS

Se sitúan en el término municipal de Arcos de la Frontera, entre el pantano de Bornos y el arroyo Alberite. Las parcelas empleadas para la elaboración tienen una superficie de 4,8 hectáreas con plantas de más de 15 años de la variedad Syrah y 1,2 hectáreas con plantas de la variedad Merlot de más de 30 años.

SUELO

Parcela de Syrah: predominancia de un suelo franco con presencia de arcillas y arenas. Parcela de Merlot: caracterizado por ser un suelo franco arenoso.

TIPO DE VIÑA

Todas las variedades se encuentran en espaldera con conducción en doble cordón. El marco de plantación es de 3 x 1,5 metros en la parcela de Syrah y de 3 x 1 metros en la parcela de Merlot.

AÑADA 2019

Se caracterizó por un año con una escasa pluviometría, con un tiempo invernal corto. Las temperaturas durante el periodo de maduración destacaron por grandes contrastes entre las noches y los días.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA

Excelente estado sanitario. Maduración completa de hollejos, pulpa y pepitas.

VENDIMIA

22, 23 y 24 de agosto de 2019. Vendimia manual nocturna con comienzo a las 0:00 y finalización a las 7:00.

ELABORACIÓN

Tras el encubado se procedió a una maceración prefermentativa de cinco días a una temperatura de 15°C. Tras la misma se comenzó la fermentación alcohólica bajo control de temperatura en torno a 23°C y macrooxigenación con caudales variables en función de la fase de fermentación. Tras el envasado el vino ha permanecido en botella en la bodega de crianza durante 10 meses con el fin de ensamblar sus distintos compuestos y que sus taninos se polimericen, logrando así una gran redondez.

NOTAS DE CATA

Vista: rojo picota de capa media-alta.

Nariz: aromas a frutos rojos ensamblados con aromas especiados a pimienta negra y vainilla y ligeras notas de panadería.

Boca: agradable, con taninos dulces y bien integrados, estructura adecuada y paso por boca agradable con cierta persistencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Recomendamos a 15°C

