



100ml, E=368kJ/88kcal.
INGREDIENTES



R.E.Nº 30085 - MU - ES

CASA ROJO®

Minami



MONASTRELL, GARNACHA, SYRAH Y PETIT VERDOT

AÑADA 2022

La añada 2022 en el Paraje de La Raja, brindó resultados excepcionales en nuestra parcela Minami, que mostró un perfil de calidad sobresaliente gracias a las condiciones específicas de la temporada. A pesar de los retos climáticos, la Syrah alcanzó un equilibrio ideal de maduración, con una intensidad aromática y frescura que destacan en esta cosecha. Las altas temperaturas del verano favoreció el desarrollo de notas frutales maduras y profundas en esta variedad, mientras que la primavera húmeda aportó acidez natural y vivacidad.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Vino parcelario procedente de nuestra finca Minami, conjunto de parcelas que rodean la bodega en el Paraje de La Raja, Falda Noste del Paque Regional de la Sierra de La Pila, Altiplano de la Región de Murcia.

ELABORACIÓN

La Syrah fermentó en un foudre de roble francés de la tonelería Saury, realizando posteriormente la fermentación maloláctica en 7 barricas nuevas de roble francés de 500 litros, donde el vino realizó una crianza oxidativa de 18 meses.

EMBOTELLADO

Mayo 2024

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

NOTAS DE CATA

Es un vino de extraordinaria concentración en todos sus matices. A la vista, despliega una elevada capa y un profundo color púrpura que enamora. En nariz, se revela profundo y complejo, donde predominan las frutas negras maduras, incluso compotadas, junto a notas balsámicas y especiadas que evocan su terruño. En boca, despliega todo su esplendor; es un vino corpulento, con presencia, pero con una acidez pronunciada que otorga equilibrio, haciendo que su paso por boca sea suave y largo.