

Torre de Barreda Syrah 2022

Torre de Barreda - 75 cl.

Syrah vieilles vignes, vinifié en semi Crianza.



Vinification

5 mois en fûts de chêne français et américain.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Pas trop chaud - 18°C est la température idéale.



Analyse des essais

Robe profonde de vin jeune; petit disque. Les arômes sautent au nez à l'aération: notes de fruit noir bien mûr (myrtille), cuir, poivre... Tout ceci revient en bouche. L'attaque est franche, large, sur le fruit, avec la bonne fraîcheur acidulée de la Syrah. Les 5 mois d'élevage sont totalement intégrés et ajoutent une touche subtile d'épices. Un superbe rapport plaisir-prix!

Description domaine

Le bon Cencibel des monts de Tolède. Le domaine était d'abord agricole avant d'être viticole. Le potentiel démontré par les vieilles vignes, ainsi que par de nouvelles variétés, a poussé les propriétaires à vouloir les vinifier eux-mêmes. Les premiers vins ont été embouteillés en 1999.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Syrah (100%)



Région:

Castilla la Mancha



Appellation:

Vino de la Tierra de Castilla



Domaine viticole:

Torre de Barreda