

Finca Collado

SYRAH+MONASTRELL TINTO

Finca Collado Syrah Monastrell es un vino tinto joven de Syrah pero con un pequeño aporte de barrica y de Monastrell (15%). Es un vino alegre para poder copear y para comidas sin compromiso donde la prioridad es beber un vino agradable con una crianza corta.

Es un vino que busca la juventud que transmite la Syrah, con el toque necesario de madera y de Monastrell, más maduro y con una crianza más larga. Esto lo convierte en un vino vivo y sabroso, ideal para cualquier tipo de consumidor. Se comercializa siempre a partir del año siguiente a la cosecha, para alcanzar su máximo esplendor a los dos-tres años desde la fecha de vendimia, dependiendo de la cosecha.



AGRO-CASTELLÓ, S.L.
Carretera de Salinas a Villena, s/n
03638 Salinas (Alicante) SPAIN
Tel.: +34 607 510 710
www.fincacollado.com

FICHA

UVA: 85% Syrah 15% Monastrell

VIÑEDO: Cepas jóvenes de Syrah de los valles del Vinalopó sobre terreno arenoso de alta densidad de plantación, con riego de apoyo con agua del subsuelo. Cepas viejas de Monastrell en vaso de más de 40 años cercanas a la Laguna de Salinas manejadas con viticultura tradicional y minimizando los tratamientos sobre la vid con los estándares ecológicos.

AÑADA: El 2018 fue un año con abundante lluvia de invierno y con un periodo vegetativo de temperaturas contenidas, con maduración tardía. El resultado fue un vino muy equilibrado y unos aromas muy finos y elegantes.

ELABORACIÓN: Vendimiado en septiembre de 2018, se maceró durante 5 días a 22°C de temperatura. Una vez finalizada la fermentación, el Syrah estuvo en depósito con sus lias hasta que finalizó la fermentación maloláctica y el Monastrell se crió en barrica durante 6 meses. Finalizado este tiempo, se ensambló con el Syrah durante 1 mes en barricas usadas.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 13,5%vol. Acidez total: 5,3 g/L. pH: 3,5. Azúcar residual: 1,5 g/L. Sulfuroso total: 80 mg/L. Polifenoles totales: 58.

CERTIFICACIÓN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

Nº BOTELLAS: 15.863 botellas de 75 cl, 540 botellas de 150 cl

NOTA DE CATA

Finca Collado Syrah Monastrell es un vino donde se encuentra un Syrah franco en nariz, casi sin matices. Al mismo tiempo, es un vino donde se muestra la variedad de técnicas utilizadas, y el toque de la Monastrell.

VISUAL: Tiene el color muy atractivo, con una intensidad media y con una tonalidad con reflejos violetas que se mantienen en el tiempo.

NARIZ: En nariz es fruta, fruta madura, sólo Syrah, con un leve recuerdo a fino café sin tostar y toques avainillados del ligero paso por barrica.

BOCA: En boca, tiene una entrada muy sabrosa y a la vez ligera. Con un paso por boca intenso y franco, tiene un final con moderada acidez y donde resalta la fruta roja madura mezclada con un toque especiado y un poco de tabaco, proporcionados por la Monastrell.

PRESENTACIÓN

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 75 cL Borgoña Nova de Vidrala color musgo. Dimensiones: 300x80 mm. Peso (llena): 1250 g.

TAPÓN: Natural 44x24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65x30 mm de M.M. Canals.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 7,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900 Kg.