



DOS DEDOS DE FRENTE

Variedades: Syrah 94% Viognier 6%

Añada: 2020

Región: Vino Varietal

Producción: 7.500 botellas. Embotellado el 23 de marzo 2023.

Enólogo: Norrel Robertson M.W.

Viñedo: Finca del Val, Villarroya de la Sierra, plantado en el año 2000, 950m s.n.d.m, suelo de canto rodado.
2 hectáreas de Syrah, 0,4 hectáreas de Viognier

EL ESCOCÉS VOLANTE 



NOTA DE CATA

Color: Intenso y con ribete morado claro.

Aroma: Frutos negros, carnes asados, violetas y toques florales

Boca: Amplio y untuoso con intensos toques a cereza negra y aceitunas negras con un final largo, roble perfectamente integrado.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Esta es la duodécima añada de este vino de altitud y de maduración tardía.

Empezamos a recolectar las uvas el 16 de septiembre de 2020 (bastante más temprano que lo normal) en cajas de 20kg. Las uvas pasaron 48 horas a 1-2 grados en la cámara frigorífica antes de un prensado suave y maceración en frío durante 6 días más. El mosto fue calentado ligeramente y comenzó la fermentación con bazuqueo y *pigeage* periódicos. Realizamos una co-fermentación de Viognier junto con el Syrah, dado que se recolectaron a la vez. El vino 2020 fue envejecido durante 14 meses en una combinación de pipas viejas de roble francés (650l), barricas de Sylvain de 500l (complementan el Syrah, destacando el carácter especiado de esta variedad) y barricas Stockinger de 500l con un toque tostado muy ligero para respetar la fruta y carácter de la uva.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,9 % vol.

Azúcar residual: 0,5g/L

Acidez total: 6,3 g/L

pH: 3,55

"perfumado y vertiginoso, hedonista y ágil... carácter varietal a la Rhône, con una mezcla de violetas, hidrocarburos y ... de medio a gran cuerpo con abundantes pero finos taninos".

Luis Gutiérrez, The Wine Advocate