

## **VALLEHONDO**

*Syrah \* D.O. Condado de Huelva \* Roble Allier*

Vallehondo, un tinto 100% syrah que expresa los extremos de nuestro terroir, salino y cálido, arena y caliza.



### **ELABORACIÓN**

El racimo despalillado pasará a depósitos de acero inoxidable para hacer la fermentación alcohólica seguida de la maloláctica. Una vez finalizada, el vino terminará su redondeamiento en barricas nuevas y usadas de roble francés (grano fino y tostado medio) durante mínimo seis meses. Es entonces cuando se embotella, y durante 6 meses se termina de domar para ofrecernos su máximo esplendor.

### **ANÁLISIS SENSORIAL**

#### **VISTA**

Ribetes violáceos, color rojo cereza.

#### **NARIZ**

Nariz intensa, elegante, donde dominan los frutos rojos maduros, mermelada o compota. Notas de especias, pimienta negra, regaliz y en un segundo plano muy bien integrado recuerdos de tabaco o vainilla.

#### **BOCA**

Elegante, salino, tacto sedoso y untuoso, viene a reflejar el carácter del sur y mediterráneo. De entrada fresca debido a la cercanía de costa y de recorrido persistente y con estructura. Tanino redondo y elegante, ensamblado con una madera muy integrada.

#### **MARIDAJE Y SERVICIO**

Platos con legumbres, verduras asadas, carnes de caza, pescado en salsa, estofados o guisos livianos, arroz, quesos semiduros. Como postre con membrillos o chocolate.