

EL SOLÀ D'ARES *smart fermentations* BESSONS SYRAH 2019



El Solà d'Ares elabora diferentes productos fermentados como vinos, cerveza de garnacha y kombucha -Te fermentado- acompañados de una experiencia técnica relacionada con nuevos conceptos y con la personalidad que se puede transmitir en un producto cuando se elabora con entusiasmo.

FINCA

Cepas cultivados en pendientes pronunciadas, sobre suelo de pizarra y arenisca, en el término de Torroja del Priorat.

El clima es mediterráneo continental semi-árido, donde las condiciones austeras que se dan conducen a la planta a expresar in extremis las características del vino que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS SYRAH 2019

Fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable y en barricas de roble francés de 600 litros. Crianza de 12 meses. Embotellado en marzo de 2021.

NOTA DE CATA

Presenta un profundo color violáceo intenso. La nariz del Bessons Syrah destaca por un intensa fruta roja / negra madura y que va evolucionando en copa. Con un fondo también mentolado y mineral. Unos taninos intensos y balsámicos con notas especiadas.

Tímida entrada en boca, amplio e intenso, con muy buena acidez Final largo con postgusto de fruta madura.

Elaboración y crianza

Zona: Priorat [Sin DOQ ni IGP]
Tipo de suelo: Pizarra
Variedades: Syrah
Vendimia: 6-15 de septiembre
Crianza: 12 meses en barricas
Nº de botellas: 311

Datos analíticos

Alcohol: 14,5% vol
Ácido acético: 0,60 g/L
Azúcar residual: <0,10 g/L
Acidez: 5,79 g/L en H₂T
pH: 3,28
SO₂total: <20 mg/L



enovitis

DISTRIBUCIÓ