

Variedades

100% Syrah de viñas jóvenes

Origen

Francia, Ródano, Drôme, Triors

Suelo

granito

Vinificación

vendimia manual, uvas pisadas con los pies, 3 semanas de maceración con 100% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable en un depósito de acero inoxidable

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos en ningún momento

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



MAISON MAENAD L'ÊTRE SYRAH

MAISON MAENAD, Orbagna

2024 43912 75 CL

"Una vinificación un poco más extraída (que el otro Syrah, Presque Là), un poco más asertiva, buscando un poco más del carácter Syrah"

NATURAL