



SYRAH BIOLÓGICO 2023

AGRICULTURA LIMPIA

VISTA:

Rojo granate, reflejos violeta.

AROMA:

Perfil floral y frutal, cereza, ciruela, moras, flor de jamaica y violeta.

GUSTO:

Ataque frutal, jugoso, buen volumen, boca media con buena carga de taninos no agresivos, retrogusto frutal y muy buena permanencia.

VINIFICACIÓN:

Uva despalillada directo a tanque.

Fermentación alcohólica natural, levadura nativa.

Fermentación maloláctica natural, bacteria nativa.

Prensado suave.

Guarda en tanque de acero inoxidable.

Trasiegos para separar sedimentos y lograr limpidez natural (4-5)

Embotellado sin filtrar, con corrección de sulfitos a 40 ppm (mínimo indispensable).

VIÑEDO:

Los Tajos.

VARIEDAD:

Syrah 100%

TIPO DE SUELO:

Arena-Arcilla

GRADOS DE ALCOHOL:

13.9%

TEMP. DEL SERVICIO:

14-16° C



ILUSTRACIÓN EXCLUSIVA PARA RGMX POR PAOLA CELADA

VITICULTURA BIOLÓGICA.

En nuestros suelos vivos, la biología trabaja por sí misma. Utilizamos microorganismos generados en nuestro propio Biorreactor Johnson-Su, combinados con vermicomposta, para nutrir la vid sin aditivos ni químicos.

Hongos como Trichoderma y Glomus colonizan la rizósfera, degradan materia orgánica y facilitan la absorción natural de nutrientes. Bacterias como Bacillus, Pseudomonas y Streptomyces promueven el crecimiento radicular, fijan nitrógeno atmosférico y protegen a la planta de patógenos.

El resultado es un ecosistema equilibrado, capaz de mineralizar, solubilizar y regenerar la tierra sin intervención externa.

Dejar que la uva se exprese es nuestra forma de hacer menos para obtener más.



Enólogo RGMX

