



BELLMUNT 2017

SYRAH - EMBOLICAIRE

Con uvas Syrah de Cabanes y Embolicaire de les Useres, se ha elaborado un **VINO TINTO**. Es un vino joven, donde el Syrah y el Merlot están elaborados de forma tradicional, con una maceración de un día y un prensado. El Embolicaire ha sido elaborado en Maceración Carbónica durante unos días, después pisado con los pies y escurrido, acabando la fermentación en depósito. Este vino no ha sido Filtrado ni estabilizado, por lo que en el tiempo tenga algún precipitado de materia colorante. Es un vino muy sabroso y amable, te recompensa con un final muy largo y aromas realmente únicos.

Tipo de vino:	Vino Tinto Seco
Variedades:	Syrah 50%, Embolicaire 35%, Merlot 15%
Tiempo en bodega:	Sin Barrica
Graduación:	14 % Vol.
pH / Azúcar:	3,6 / < 2 gr.
Tª de Fermentación:	< 26 Grados
Maceración:	12 días con fermentación incluida
Rendimiento:	1,5 kg por cepa y un 60% de extracción
“Terroir”:	Rodeno y Caliza
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	Bordalesa Prestige
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.