



Descripción: Original vino monovarietal de Syrah, fruto de nuestra investigación y esfuerzo enológico, con una crianza de 3 meses en barrica nueva de roble navarro y eslovaco. De espléndido color morado con reflejos violetas y tonos granates. De elevada intensidad aromática y, aún más, mejor persistencia en nariz. Presenta un aroma complejo de moras rojas y negras, y alguna nota de mermelada de frambuesa, entremezclada con aromas especiados de vainilla, café y chocolate, procedente de su crianza en barricas nuevas de roble navarro y eslovaco, que nos aportan al vino una extraordinaria fragancia final. Vino aterciopelado, equilibrado y redondo. En boca presenta un largo ataque, mezcla de juventud y estructura, que nos proporcionará una evolución en botella digna de los mejores crianzas. Aparecen gustos a frutas rojas y moras, unidos a notas especiadas de vainilla y cacao. De post-gusto prolongado y sabroso, porque nos aporta toda una variada y amplia gamma de sabores y aromas retronasales. .. Vino recomendado con guisados o ragout de verduras, chuletas de cordero/cerdo con escalibada caliente, caracoles, cocido, fideos a la cazuela., solomillos ibéricos, lacón, guisados de liebre o

La Branca

Syrah de Muller De Muller



Vino Tinto

Tarragona

Catalogado. Muy pocas existencias

8€ aprox

IVA del 21 % incluido

8424142020009

Graduación: 14.0°

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.60 gr