



Variedades · Varieties:

100% Syrah

Añada · Vintage: 2024

Alcohol: 14.5%

Volumen · Capacity: 75cl

Tipo · Type:

TINTO ECOLÓGICO SIN FILTRAR
UNFILTERED ORGANIC RED WINE

DO · Origin Appellation:

JUMILLA Denominación de Origen Protegida

Temperatura de servicio · Serving Temperature:

13/14° C. · 55/57° Fahrenheit

Nota de Cata · Tasting Notes:

Color rojo violáceo intenso y brillante, con aromas frescos de frutas rojas, cerezas y ciruelas. En boca, vibrantes frutos rojos, moras y delicadas notas florales de violeta ofrecen una expresión pura de la fruta. Un sutil toque de lavanda persiste suavemente. De cuerpo medio, con taninos suaves y bien integrados, que muestran una textura suave y genuina. La ausencia de sulfitos aporta un final puro y vibrante, destacando el carácter natural y la elegancia del vino.

Intense, bright red-purple color with fresh aromas of red fruit s, cherries, and plums. On the palate, lively red berries, blackberries, and delicate floral notes of violet offer a pure expression of the fruit. A subtle touch of lavender lingers gently. Medium-bodied with soft er, well-integrated tannins, showcasing a smooth, genuine texture. The absence of sulfites delivers a pure, vibrant finish, highlighting the wine's natural character and elegance.

Maridaje · Best served with:

Es éste un vino muy versátil. Marida con carnes blancas, embutidos, quesos semicurados, paellas de marisco, platos de carne o pescado y barbacoas. Genial para disfrutar en compañía o con una buena lectura.

A very versatile wine. It pairs white meats, cold meats, semi-aged cheeses, seafood rices, fish and meat dishes and barbecues. Great to be enjoyed accompanied or with a good reading.

Premios · Awards:

2024 · **Medalla de Oro** · Certamen de Calidad DOP Jumilla · DOP Jumilla Quality Contest
· **Mejor Vino Ecológico** · Certamen de Calidad DOP Jumilla · DOP Jumilla Quality Contest

2023 · **91 Pts** – Vinous
· **90 Pts** – James Suckling
· **Best Buy** – Wine Enthusiast