

## Duemani Suisassi Toscana IGP Syrah



**VARIETALES:** Syrah 100%

**D.O.:** Toscana, Italia

### Información:

Realizada en los primeros días de septiembre. Las uvas se seleccionan en el viñedo y se recogen a mano en pequeñas cajas. El despallado es delicado para obtener bayas enteras, y se lleva a cabo una selección manual adicional en las mesas de clasificación al llegar la cosecha a la bodega.

### Vinificación:

La fermentación es espontánea, sin levaduras seleccionadas, y se realiza tanto en barricas como en pequeños tanques cónicos de roble con una capacidad de 1000 litros (265 galones). Aproximadamente el 30% de la fruta ve fermentación con racimos enteros. Se realiza un pisado manual del sombrero en las barricas y un remontado del sombrero en los fermentadores de roble, donde también se controla la temperatura. Se macera en los hollejos durante 20 días, luego se trasiega a las mismas barricas y tanques de roble utilizados para la fermentación, donde envejece durante 20 meses, con un 80% de roble nuevo y un 20% usado una vez anteriormente. No se clarifica ni se filtra antes del embotellado.

### Nota de Cata:

**Color:** Rojo rubí intenso.

**Nariz:** Aroma Intenso y profundo, con notas de frutos del bosque sobre un fondo balsámico, seguido de sensaciones vegetales mediterráneas, regaliz y especias dulces.

**Boca:** Con cuerpo, potente, acorde con las notas olfativas, con taninos vivos y un final infinito.