



EL CASTILLA, SYRAH

היקב נוסד בשנות ה-60 על ידי מגדלי גפנים מקומיים והלך והתפתח עם השנים. היום, כ- 300 מגדלים שונים מעבירים את תוצרתם ליקב לעיבוד הענבים וייצור היין. בשנים האחרונות השתפר היקב טכנולוגית על מנת להבטיח את איכות התוצרת.

מגדלי הגפנים משתמשים בבקרות איכות לענבים על מנת להבטיח שהבציר מתקיים בנקודת הבשלות הטובה ביותר. הענבים כולם עוברים מעיכה ותסיסה בטמפרטורה מבוקרת של בין 25-30 מעלות. התהליך כולו יועד על מנת להבטיח את הארומות ולוודא שילוב אידיאלי בין איכויות הפרי לטעמי עץ האלון שמתווספים בשלב היישון.

צבע: אדום כהה.

ארומה: פירות כהים, דובדבנים ותאנים לצד ניחוחות תבלינים ווניל.

טעם: פירות בעלי טעם עשיר ועגול עם סיומת ארוכה.

היין אידיאלי עם בשרים אדומים בטמפרטורה של 16-18 מעלות.