



ACQUISTATO IL

"La Frontiere" Syrah 2024

2024



Dove il Mediterraneo incontra il carattere più autentico del Syrah

Tra Jumilla e Pinoso, lungo una frontiera ideale tra territori e suggestioni mediterranee, prende vita un Syrah dal carattere intenso e sorprendentemente fresco. Le uve provengono da due vigneti biologici adiacenti, coltivati su terreni profondi e sassosi. Qui la terra custodisce la poca acqua disponibile e la restituisce lentamente alla vite, donando equilibrio, mineralità e vitalità. La fermentazione in foudre accompagna l'espressione più autentica del vitigno, senza nascondere l'identità. Nel calice si presenta rubino brillante, attraversato da giovani riflessi violacei. Il profumo è generoso e avvolgente, con ciliegie, lamponi e more in primo piano. Seguono sottili sfumature di violetta e pepe nero, che aggiungono eleganza e complessità. Al palato è fresco, vibrante e succoso, con tannini morbidi e rotondi perfettamente integrati. "La Frontiere" è un Syrah mediterraneo moderno, intenso ma armonioso, capace di conquistare con immediatezza e piacevolezza.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno profondi e sassosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Murcia

Uve 100% Syrah

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 0

Sensazioni

A prima vista, si presenta con un bel colore rubino con riflessi violacei, limpido e brillante, a testimonianza della sua giovinezza. Al naso, esprime appieno il potenziale del vitigno nella sua forma più pura, con intensi aromi di frutti neri e rossi, come ciliegie, lamponi e more, accompagnati da sottili note di violetta e pepe nero. Al palato, è equilibrato, fresco e vibrante, con tannini morbidi e rotondi, ben integrati, che donano una sensazione vivace e succosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821