



DO ALELLA · TINTO

Xira 2024

Vino de amigos, en todo momento

FICHA TÉCNICA

Variedades	Syrah 93 %, garnacha blanca 7 %
Suelo	Arcilla y sauló (granito descompuesto)
Graduación	14 % vol.
Viticultura	Cultivo ecológico sin certificar, vendimia manual
Elaboración	Maceración de 4 días con 2 remontados diarios. Fermentación alcohólica en depósitos de inox y en barricas de roble francés de 4.º año; maloláctica espontánea. Crianza de 6 meses en barrica de roble

NOTA DE CATA

Vista Rojo carmín.

Nariz Seductor: fruta roja fresca y golosa, notas balsámicas de regaliz y de hierbas mediterráneas como la lavanda.

Boca Entrada fresca, afrutada y golosa, como un «peta-zeta» que estalla y deja un final ligero. Buena acidez, sin taninos marcados.

MARIDAJE

Solo o con ensaladas de contraste, tartares, rosbif y postres de chocolate.