



## 2013 Senda de los Olivos

Colección Privada, Navarra DO, Pago de Cirsus

Syrah-Blend aus dem Süden Navarras

**Descrizione del vino:**

Purer Genuss. Es verwundert nicht, dass die Bodega Pago de Cirsus Jean Marc Sauboua (vorher Haut-Brion) als beratenden Önologen gewinnen konnte – das Weingut wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

**Nota di degustazione:**

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Speckpflaumen und Amarenakirschen in der tiefgründigen Nase, auch Kaffee, reife Brombeeren und karamellisierte Mandeln. Samtige Textur und enorme Gaumenfülle im fruchtbetonten Auftakt, schwarze Früchte in unzähligen Nuancen, feine Lakritze-Würze und Lebkuchen dahinter, viel Potential versprechende Balance zwischen Extraktsüsse und Mineralik, herrliche Wärme und viel Schmelz bis ins brombeerige Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Navarra
<b>Produttore:</b>	Pago de Cirsus
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0881013

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Senda de los Olivos**

Colección Privada  
Navarra DO  
Pago de Cirsus

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.