





FÁBULA DE PANIZA SYRAH²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
14,5% VOL.
 VARIEDADES
100% Syrah

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

CATA

Color rubí intenso. Máxima expresión varietal con aromas de fresas silvestres, zarzamoras y notas de hierbas de monte. Estructurado en boca, buena acidez, con taninos maduros bien definidos. Aroma de fruta roja confitada con sutiles notas especiadas.

MARIDAJE

Vino apropiado para estofados, carnes asadas, guisos, arroces condimentados y pastas con salsa.
Temperatura de servicio: 12-15°C.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.

En nuestra búsqueda constante de mejora, hemos creado este vino complejo y elegante que llega de forma exclusiva, la representación actual de nuestra auténtica tradición vinícola.



BODEGAS PANIZA

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com