



FINCA VALONGA

desde 1931



### FINCA VALONGA Syrah

Añada	2017
Variedades	Syrah
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga Pago La Libra
Vinificación	Prefermentación y maceración en frío durante 5 días a 9°C. Fermentación en tanques inox a 28°C con los hollejos durante 15 días
Crianza	El vino permanece 4 meses en barrica de roble americano-francés
Nota de cata	Presenta un color rubí intenso, fruta roja, equilibrado, marcadamente aromático

**Ideal** con aves, asados, barbacoa y quesos

**Temperatura de servicio** 16°-18°

**Grado** 14%      **Acidez** 5,8g/L      **Azúcar** 1,9g/L

**Presentación** Bordelesa 75 cl. Cajas x 6  
**Producción** 15.000 botellas

**Últimos premios y puntuaciones:**

- ◆90 puntos Medalla CIVAS con distinción Concurso AKATAVINO 2019
- ◆Medalla de ORO concurso TOP WINES 2018
- ◆90 puntos Guía Repsol 2017-18
- ◆94 puntos Medalla Oro AKATAVINOS 2017

**Viñedos propios**  
**Embotellado en la propiedad**

**EAN:** 8 437000 958055

Certificado por BUREAU VERITAS  
IGP VALLE DEL CINCA

VALONGA SA Monte Valonga s/n - Belver de Cinca (Huesca) Ph +34 974 435 127  
www.valonga.com - bodegas@valonga.com