



NOBEL SYRAH 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Viñedo

Preciosas parcelas de Syrah que envuelven nuestra bodega creando un paisaje único, conducidas en espaldera, plantación en Ecológico de suelos calizos.

Características de la añada

Añada delicada. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca con noches frescas. Con un estado sanitario excelente.

Vendimia

Vendimiado a mediados de septiembre, de forma manual para seleccionar las uvas de mayor calidad.

Punto de vendimia 14,4%

Densidad: 1103

Estado sanitario excelente

Vinificación

Trabajamos por gravedad, consiguiendo maceraciones delicadas. Consiguiendo vinos aromáticos, con cuerpo, pero fino y delicado. Prensados suaves y fermentaciones a temperaturas muy controladas. Para conseguir un vino de Syrah fresco y fino en su máxima expresión.

22.000 botellas de producción

Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 14,5%

Azúcar residual: 1.20g/l

AT (total acidez): 5,49g/l

pH: 3,63

Nota de cata

De color violeta intenso, en nariz nos recuerda a cereza de primavera, Moca, pizarra.

En boca es intenso y persistente, creando un vino con cuerpo y delicado.

Maridaje

Carnes suaves como pollo asado con hierbas mediterráneas, pavo o codorniz, quesos semicurados suaves, verduras al horno



NOBEL SYRAH 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Beautiful plots of Syrah that surround our winery, creating a unique landscape, trained on trellises, cultivated organically on limestone soils.

Vintage Characteristics

A delicate vintage. Cool spring, hot summer, and dry harvest with cool nights. The grapes were in excellent sanitary condition.

Harvest

Harvested in mid-September, done manually to select the highest quality grapes.

Harvest point: 14.4%

Density: 1103

Excellent sanitary state.

Vinification

We work by gravity, achieving delicate macerations. We produce aromatic wines with body, but fine and delicate.

Gentle pressing and fermentation at very controlled temperatures.

The aim is to create a fresh, fine Syrah wine at its maximum expression.

22,000 bottles produced.

Technical data

ABV (Alcohol by Volume): 14.5%

Residual Sugar: 1.20 g/l

Total Acidity (TA): 5.49 g/l

pH: 3.63

Tasting Note

Intense violet color. The nose reminds us of spring cherries, mocha, and slate.

On the palate, it is intense and persistent, creating a wine with body and delicacy.

Pairing

Soft meats like roasted chicken with Mediterranean herbs, turkey, or quail, as well as semi-cured cheeses and roasted vegetables.



西拉干红葡萄酒 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

酒庄自有生态葡萄园，遵循可持续种植理念精心管理。石灰质土壤赋予葡萄酒鲜明的矿物感与地中海风土特征。

葡萄园位于海拔约 750 米的高地，采用篱架式栽培，天然低产，确保果实风味的集中度与纯净度。

年份特征

春季气候清新，夏季炎热强劲，采收季干燥且夜晚凉爽。葡萄的健康状况极佳，为酿造优质葡萄酒奠定了良好基础。

采收

九月中旬人工采收，严格筛选优质果实。

采收成熟度（潜在酒精度）：14.4%植株密

度：每公顷1103颗

原料纯净，无污染

酿造工艺

我们利用重力作用，达成轻柔的浸渍效果。酿出香气宜人、酒体丰盈，却又精致细腻的葡萄酒。采用轻柔压榨，在精准控温下发酵。只为酿出清新精致、尽显风味的西拉葡萄酒。

年产量：22,000瓶

技术参数

酒精度：14.5%vol

残糖量：1.20克/升

总酸度：5.49克/升

pH值：3.63

品鉴笔记

这款葡萄酒的酒液呈现出浓郁且深邃的紫罗兰色，色泽饱满而富有层次感，彰显出其卓越的品质与独特的风味。在香气维度上，它展现出丰富而迷人的特质，春天的樱桃所特有的清新甜香、摩卡咖啡的浓郁醇厚香气以及板岩的矿物质气息相互交融、相得益彰，形成了一种复杂而和谐的香气组合。入口之后，酒液的口感浓郁且持久，单宁结构紧实而细腻，酸度平衡恰到好处，共同打造出一款酒体饱满、富有力量感，同时又具备细腻优雅风格的葡萄酒，为品鉴者带来一场极致的味觉体验。

餐酒搭配

精选柔嫩的肉类食材，如以地中海特色香草精心烤制的鸡肉、火鸡以及鹌鹑，其肉质鲜嫩多汁，香气独特。再佐以口感细腻、温和宜人的半熟奶酪，以及经过恰到好处烤制、保留了丰富营养与醇厚风味的蔬菜，这些精心搭配的食材共同为您呈上一场无与伦比的味觉盛宴，带来极致的美妙体验。