



## Selecció Familiar Sirà

### **Varietats**

Sirà.

### **Elaboració**

Per elaborar aquest vi férem una maceració prefermentativa a 12 graus durant 48 hores. La fermentació es va conduir a una temperatura d'entre 25 i 28 graus. Posteriorment ha romàs 12 mesos en bótes de roure francès i americà de 225 litres.

### **Fase visual**

Vermell intens cirera.

### **Fase olfactiva**

Conserva les característiques plenament varietals i la fusta està molt ben integrada.

### **Fase gustativa**

És ample, voluptuós i amb un postgust potent que roman a la boca.

### **Recomanacions gastronòmiques**

Especialment indicat per a carns vermelles i menges de cuina casolana.