

**Fleva 2020**

Syrah

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Robe d'un rouge profond, presque opaque. Nez riche, mûres, baies sauvages (mûres), cerises, pruneaux. Notes d'épices, de truffe, de chocolat noir. Intensément poivré. Bouche complexe.

**Fiche technique: Fleva**

Catégorie	Rouge
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépage	Syrah 100%
Vignobles	Achaïe montagnaise, à une altitude de 650m
Type de sol prédominant	Sablo-argileux
Age de la vigne (moyenne)	15 – 21ans
Rendement	hl/h <sup>2</sup>
Date de vendange	Début septembre
Vinification/Elevage	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Macération post-fermentaire à 20°C. Temps total de macération 15 jours, réalisation et achèvement de la fermentation malolactique en barriques. Elevage sur lies en barriques de chêne neuves pendant 12 mois.
Degré alcoolique	15%
Acidité totale (acide tartrique)	5.62 g/l
pH	3.54

**Caractéristiques organoleptiques**

Robe d'un rouge si profond qu'elle est presque opaque – elle prédispose à la densité du vin. Nez riche, au contact immédiat de fruits rouges, mûres, baies sauvages (mûres), cerises noires, pruneaux. Le caractère aromatique est complété par des notes d'épices, une intensité incroyable de poivre noir, réglisse, clous de girofle, thym, feuilles de laurier, des notes de truffes et de chocolat noir. La bouche confirme l'étendu aromatique, le nerf et l'acidité du vin. Les tanins mûrs s'accompagnent de volume et de complexité. Un mariage idéal pour des viandes rouges riches et des plats de gibier.

