

DE MULLER SYRAH

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO

Tinto

Productor

De Muller

COSECHA

2019

PAIS

España

Origen

Tarragona

UVAS

Syrah

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 18 y 20° C

CRIANZA

6 meses en roble Navarro y Eslovaco

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De color rojo violeta con reflejo rubí. En nariz tiene frutos rojos frescos, violetas y notas de menta. Sabores de fruta, especias dulces, toques a humo, sensación de un leve amargor con un final fresco.

Fundada en 1851

Fundada en 1851 por Don Augusto de Muller y Ruinart de Brimont procedente de una conocida familia de vicultores de origen alsaciano, que vieron en la provincia de Tarragona el potencial que ya en su tiempo supieron apreciar las colonias griegas instaladas en España y posteriormente el Imperio Romano, en la Tarraco Imperial, capital de la Hispania Citerior.

Durante cuatro generaciones la compañía perteneció a la familia De Muller, y fue convirtiéndose en una de las empresas pioneras tanto en el ámbito comercial como en el tecnológico.

En 1925

Se instaló la primera Cámara Frigorífica de España aplicada a nivel industrial y destinada principalmente a los vinos de misa, siendo de esta especialidad Proveedores pontificios desde Pio X hasta Juan XXIII.

Desde Junio de 1995

De Muller S.A. pertenece a la familia Martorell, empresarios catalanes preocupados por conseguir la máxima calidad de nuestros vinos, respetando la tradición que durante décadas ha formado parte del patrimonio de la empresa.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para acompañar charcutería, ahumados, curados o carnes a las brasas. Para consumo actual o hasta 2025.



Precio: \$ 495.00

Paquete 3 Botellas: \$1,410.75
(\$470.25 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$2,673.00
(\$445.50 C/U)

Paquete 12 Botellas \$5,049.00
(\$420.75 C/U)