

CASTELLO ROMITORIO

SYRAH

TOSCANA
IGT 2021



ETIQUETA

Este vino viene acompañado de la obra de arte «Dejen en paz al artista», un homenaje a la dedicación del artista a su oficio y a la exploración. Al igual que los artistas, los enólogos necesitan tiempo, inspiración e imaginación. Para cultivar su arte, tanto el artista como el enólogo necesitan un lugar tranquilo y seguro, lejos del bullicio del mundo exterior. En viticultura, la combinación de estos elementos lleva al productor a experimentar continuamente, introduciendo nuevas variedades de uva, nuevos clones, nuevas plantaciones y, tras mucho trabajo, nuevos vinos. El Syrah no es sino el fruto de 20 años de investigación artística y un momento de inspiración repentina.

La Syrah de Castello Romitorio nace del deseo de producir un vino puro y enérgico que refleje la rica tradición de la viticultura toscana y el terruño único de la región de la Maremma. El suelo se compone de arcillas rojas en la superficie y, en las capas más profundas, de una capa de piedras redondeadas. En esta meseta fluvial, las corrientes provienen tanto del mar como de la montaña, según la hora del día. El clima es cálido durante el día, pero disfruta de óptimas oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas: durante el día, la brisa marina modera el calor, y por la tarde, un viento fresco y húmedo desciende de las colinas. Las uvas maduran manteniendo una acidez natural y una estructura elegante, esbelta y enérgica, sin perder complejidad ni persistencia.

Plantado con esmero por la familia Chia, el viñedo ocupa un paisaje singular, ideal para la producción de esta rara variedad de uva de bajo rendimiento natural: un cañón natural que une agua y fuego, mar y montaña, conectando el Monte Amiata con el archipiélago toscano. Alrededor de los viñedos, la garriga mediterránea rebosa de plantas aromáticas y medicinales: tomillo, salvia silvestre, ciruelo, peral silvestre, santolina etrusca, retamas y flores silvestres.

Cosechadas a mano y vinificadas en Montalcino, las uvas reciben un cuidado meticuloso en nuestras bodegas antes de ser embotelladas y envejecidas en Castello Romitorio.

Apelación: Toscana IGT

Variedad: 100% Syrah

Envejecimiento: 12 meses en una combinación barricas de roble francés y tanques de concreto. Finaliza con varios meses en Botella antes de salir al mercado.

Primera Cosecha: 2021

Guarda: 15 años

Notas de Cata: Se trata de un Syrah con cuerpo, marcadamente varietal y balsámico, con predominio de notas de frutos del bosque y vegetales, complementadas por distintivas notas especiadas.



AWARDS – 93 MONICA LARNER – WINE ADVOCATE