



MARSILEA

M

EL RIO MAGRO U OLEANA, COMO SE LE CONOCÍA
ANTIGUAMENTE, CREA A SU PASO UNA VEGA
FÉRTIL QUE HA ESTADO UNIDA AL CULTIVO DEL
OLIVO Y LA VID. SU ORIGEN ESTÁ EN
DOS RAMBLAS PROCEDENTES DE
CAMBORROLES Y SINARCAS, COMO
SON LA RAMBLA MADRE Y LA RAMBLA
DE LA HOZ. ES EN LOS REMANSOS DE SUS
AGUAS DONDE CRECE LA MARSILEA
QUADRIFOLIA, UN TRÉBOL DE CUATRO HOJAS
QUE DA NOMBRE A NUESTROS VINOS.



SIRAH

73

MARSILEA SIRAH TINTO

DATOS TECNICOS:

PRODUCTOR: MARSILEA VINOS
PRESENTACION: botella borgoña negra-75 cl
TAPON: corcho natural ó sintético, a elección del cliente
CAPSULA: de estaño
PROCEDENCIA: Valencia- España
CERTIFICACIONES: vino procedente de viñedos propios en cultivo ecológico
UNIDADES CAJA: 6 botellas en caja horizontal o bajo pedido en cajas de 12 botellas verticales

PALETIZACION: Europalet

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCHOLICO: 14'50% vol
pH 4'00
ACIDEZ TOTAL: 3'5 g/lit (en tartárico)
ACIDO MALICO: 0'12 g/lit
ACIDO ACETICO: 0'55 g/lit
AZUCARES RESIDUALES: 0'75 g/lit
VARIEDAD UVA : SIRAH 100%
ESTANCIA EN BARRICA: 12 meses en barrica de roble francés nueva

CATA:

Rojo cereza de capa alta con ribete en tono morado
Aromas de fruta muy madura, con buena intensidad, complejo, notas especiadas, florales, incienso, notas de pastelería.
Buena estructura, amplio, con cuerpo, buena carga de taninos dulces, persistente, con notas de buena crianza, con fondo frutal intenso.

ENOLOGICA OLEANA CB
C/ Virgen del Pilar 30
46320 Sinarcas – Valencia -
ESPAÑA
www.marsilea.es
vinos@marsilea.es
telf +34 616 26 30 29
Sebastián Mancebo

MARSILEA SYRAH RED WINE

TECHNICAL INFORMATION:

PRODUCER: MARSILEA VINOS
PRESENTATION: Black Bordeaux-type bottle (75 cl)
CORK: natural or synthetic cork, customer's choice.
CAPSULE: tin
COUNTRY ORIGIN: Valencia- Spain
CERTIFICATES: organic wine made from our own organically grown grapes.
BOX DISTRIBUTION: 6 bottles in horizontal position or under special demand: 12 bottles in vertical position.

PALLET DISTRIBUTION: Europalet

ANALYTIC INFORMATION:

ALCOHOLIC DEGREE: 14'50% Vol
pH: 4'00
TOTAL ACIDITY: 3'5 g/lit (in tartaric acid)
MALIC ACID: 0'12 g/lit
ACETIC ACID: 0'55 g/lit
SUGAR CONTENT: 0'75 g/lit
GRAPES VARIETY: SYRAH 100%
AGING TIME: 12 month in new French oak barrels

TASTING NOTES:

Colour :intense cherry-red colour with purple tone touches.

Aroma : bouquet of very ripened fruits, intense, complex, spicy, with floral and incense notes, aromas that remind of bakeries.

Taste : well structured, with good presence of sweet and persistent tannins, with notes of good ageing, and with an intense fruit backdrop.



MARSILEA

TRUTH WINES