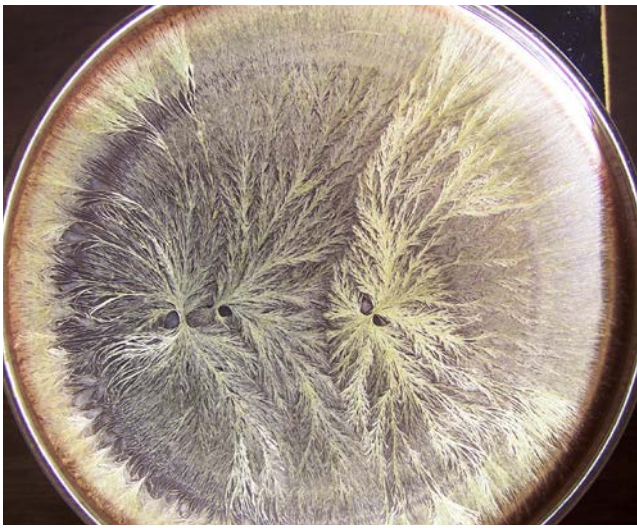


# Castel D'Age / Syrah 2018

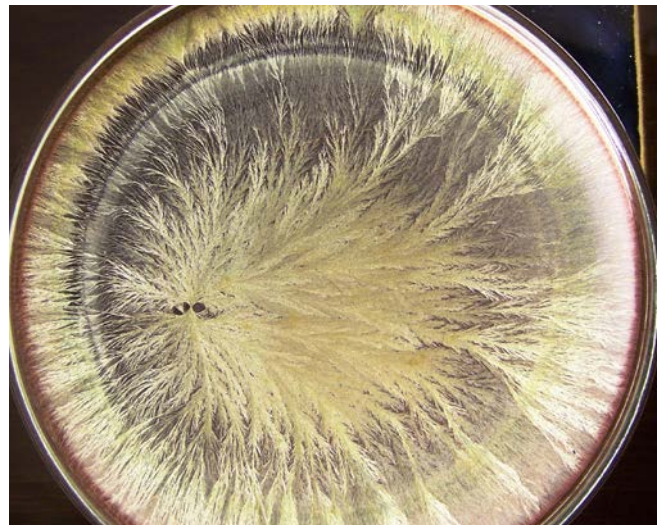
## CONCLUSIONES

### ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

#### En conclusión

- El conjunto es generalmente de buena calidad: es un vino muy fácil de beber y de acercar que permanece juguetón y perfumado en las primeras horas de apertura con una sensación sedosa en el medio de la boca y una longitud bastante buena.
- Bien trabajado se ha logrado una uva donde todo fue respetado y creado con el equilibrio de las frutas y un buen conocimiento de su naturaleza.
- El campo se trabajó durante los períodos en que los coeficientes de marea son más bajos, es decir, cuando son más "estabilizadores" en términos de combinación de azufre u oxígeno y también para el embotellado. Muy buen vino y funcionó bien, ¡Bravo!

