



VARIEDAD:

100% Shiraz

ORIGEN:

Nuestro Shiraz es elaborado con una selección de nuestros mejores viñedos, dónde buscamos uvas que nos aporten intensidad aromática y estructura, junto con elegancia en el paladar. Es un vino muy frutal dónde queremos que la madera sólo sea un aporte muy sutil en la mezcla.

COSECHA:

Manual y mecánica.

VINIFICACION:

Para extraer todo el potencial frutal de la uva se hizo una maceración fría pre fermentativa por 5 días a 10°C, luego la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de bajo volumen y a temperatura máxima de 28 °C. No hubo maceración post fermentativa.

ANALISIS:

A°: 13.8 %
TA: 5.03 g/L (C4H6O6)
pH: 3.72
RS: 2.5 g/L

NOTAS DE CATA:

En nariz se destacan aromas a mora, pimienta negra y notas cárnicas. Al paladar es un vino potente, con mucha persistencia y redondo.

Sugerencias de Servicio: Servir entre 17 a 19°C con carnes rojas como cordero y jabalí.