

**VARIEDAD:**

100% Shiraz

ORIGEN:

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central) Valle intermontañoso con altas temperaturas durante el periodo de maduración. Ideal para producir Syrah con un color intenso y frutos rojos maduros.

COSECHA:

La uva se cosechó una vez que alcanzó 23-24° Brix, realizándose durante la segunda y tercera semanas de abril. El rendimiento del viñedo fue de 12 a 15 ton/ha.

VINIFICACION:

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración en frío (11°C) durante 24 a 48 horas y luego se realiza la fermentación alcohólica con temperatura controlada (bajo los 28°C). Se realizan 3 a 4 remontajes por día con el objetivo de obtener un vino de buen color que mantiene el carácter frutal de la uva. Antes de terminar la fermentación, se separa el mosto de las pieles para evitar la extracción excesiva de fenoles.

Todo el proceso está pensado en elaborar vinos con alta intensidad frutal y suavidad en la boca.

ANÁLISIS:

A°: 13.8 %
TA: 5.0 g/L (C4H6O6)
pH: 3.6
RS: 3.0 g/L

NOTAS DE CATA:

Este Shiraz tiene un color rojo oscuro con reflejos morados. Aroma intenso a frutos rojos maduros como moras y frambuesas con suaves toques de violetas perfectamente mezclados con vainilla dulce, café y notas ahumadas. Es un Syrah de cuerpo medio, balanceado, con taninos suaves y un agradable final en boca.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar filete de carne de res con salsa a base de tomate. Comidas ricas en aliños, ternera, cordero y pato asado.

Servir preferentemente a 9-11°C.