



ESTATE *Series*

SHIRAZ

2015



VIÑEDOS

D.O.: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Shiraz fueron seleccionadas de viñedos propios en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas.

NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada cálida y con precipitaciones inferiores al promedio histórico, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. En esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mediados de abril y transportadas a la bodega donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. La maceración post fermentativa de cada lote varió entre 10 y 25 días. Un tercio del vino tuvo una guarda de 8 meses en barricas de roble, lo que ayudó a integrar sus sabores y a otorgarle una sutil sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

De vibrante color rojo púrpura, presenta atractivos aromas de frescos frutos rojos y especias dulces que se complementan con un trasfondo de notas florales. En el paladar es firme, fresco y vivaz, con taninos que le aportan estructura a este vino todavía joven y que llevan a un largo y placentero final.

MARIDAJE

Disfrute este vino con chuletas de cordero, carnes a la parrilla y vegetales grillados.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 95% Shiraz 5% Viognier

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.62

AZÚCAR RESIDUAL: 2.55 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.8 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870