

ESTATE

Shiraz 2017

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Shiraz 2017 fueron seleccionadas de nuestros viñedos del Valle de Aconcagua. En esta zona, el clima mediterráneo presenta días moderadamente calurosos en verano, con frescas brisas vespertinas.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2017 se caracterizó por un invierno templado y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido que terminó en una cosecha anticipada. Como resultado, esta vendimia nos bendijo con vinos de gran sofisticación que equilibran estupendamente la concentración frutal, la estructura y la profundidad. Ello, debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un tremendo sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mediados de abril y fueron transportadas a la bodega, donde se molieron y depositaron en estanques de acero inoxidable para su fermentación. Las maceraciones post fermentativas de cada lote variaron entre 10 y 25 días. Dos tercios del vino tuvo una guarda de siete meses en barricas de roble, lo que ayudó a redondear los sabores y obtener una sutil sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

De vibrante color rojo púrpura, este Shiraz entrega tentadores aromas de frescos frutos rojos y negros, como arándanos y ciruelas, además de suaves notas florales que recuerdan a lavandas. Este joven vino se siente suave y vivaz en el paladar, con taninos que le aportan estructura y que llevan a un largo y agradable final.

MARIDAJE

Chuletas de cordero, carnes a la parrilla y vegetales grillados.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,8 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,67 g/L

