

## ESTATE

*Shiraz 2018*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Shiraz 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 temporada comenzó con considerables reservas de agua (49% por encima de los registros promedio) debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La primavera se desarrolló con temperaturas normales, permitiendo una equilibrada brotación. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre en su normalidad. Diciembre concluyó con una suma de calor 8% más alta que el promedio, sin embargo, en enero la suma de calor fue 4,1 más baja que el histórico con un número significativo de días nublados. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido, dando como resultado una temporada cálida de un 1% más alto que el promedio. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, al mismo tiempo que permite obtener complejidad aromáticas y de sabor en las uvas.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano 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. 75% del vino tuvo una guarda de seis meses en barricas de roble francés, lo que ayudó a redondear los sabores y obtener una sutil sensación dulce en el paladar.

### NOTAS DE CATA

De brillante color rojo rubí con destellos violetas, este Shiraz nos sorprende en nariz con notas de frutos rojos y negros como ciruelas y arándanos más una suave nota floral que nos recuerda a lavandas. En boca la vainilla y el chocolate van acompañados de sutiles notas de cerezas y arándanos. Sus taninos redondos lo hacen sentir suave y agradable en el paladar, un vino de buen volumen y persistencia media.

### MARIDAJE

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

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,61

**ACIDEZ TOTAL:**

5,35 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,32 g/L

