



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

150
AÑOS

THE EXPERTS' CHOICE

Estate

Shiraz 2022

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

Una temporada levemente cálida, de alta acidez e intensidad de color, que entregó vinos concentrados y de taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia. Una temporada considerada dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 64 mm de agua caída, siendo el promedio histórico de 128 mm. A pesar de las bajas precipitaciones, en general los rendimientos se mantuvieron estables. La suma de las condiciones de esta temporada entregó vinos tintos concentrados, de intenso color y taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano temprano en la mañana y posteriormente se llevaron a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable. Un 20% del vino tuvo una guarda en barricas de roble por 7 meses para lograr taninos redondos.

NOTAS DE CATA

Estate Reserva Shiraz muestra un color rojo rubí con brillos violeta. En nariz presenta notas a frutos rojos y negros como arándanos y ciruelas, con suaves notas florales que recuerdan a lavanda. En boca dominan las notas a cerezas, moras y arándanos enmarcadas por atractivas notas a especia dulce y repostería. Presenta buena acidez con taninos de buen recorrido en el paladar. Es de buen volumen y persistencia media.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

0.14

PH:

3.47

ACIDEZ TOTAL:

5,73 (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

3.08

GUARDA:

7 meses en barricas de roble francés.

