



RESERVAO

Chile



SHIRAZ

Origen

El Valle Central de Chile, donde se cultivan las uvas que dan origen a nuestros vinos varietales, abarca las principales zonas vitivinícolas del país. En este tradicional valle el clima es de tipo mediterráneo, con inviernos lluviosos y veranos secos y cálidos, condiciones ideales para obtener uvas sanas y de perfecta madurez. Debido a su enorme diversidad de suelos y microclimas, todas las cepas que componen esta línea encuentran aquí las mejores condiciones para dar vida a vinos de una fina y auténtica expresión varietal.

Vinificación

Las uvas para este Shiraz fueron cosechadas a máquina y manualmente, dependiendo del viñedo. Luego fueron fermentadas y maceradas con sus pieles en estanque de acero inoxidable a fin de extraer color, sabores y texturas. Estos procesos se llevaron a cabo usando levaduras seleccionadas y temperaturas controladas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue sometido a una crianza de algunos meses en estanques a fin de lograr una mayor suavidad, complejidad y sutiles notas de madera. Antes de ser embotellado, se lleva a cabo un suave filtrado para remover sedimentos a fin de resaltar las características varietales de la cepa, obtener una rica expresión frutal y taninos redondos en el paladar.

Notas de cata:

Color: Rubí profundo y brillante, con un ribete violáceo.

Nariz: Sus notas de vainilla se mezclan con cerezas negras maduras y toques de tocino ahumado.

Boca: Una fruta negra golosa se complementa con toques de hierbas secas, como tomillo, chocolate negro y taninos de buena estructura, además de sabrosas especias dulces en su final.

Maridaje:

Platos y preparaciones de intensos sabores y complejidad de especias. Chuletas de cerdo a la parrilla, pasta rellena con salsa de tomate, carnes estofadas con verduras.

Temperatura de servicio:

Entre 16 y 18° C.

Enólogo: Iván Martinovic

