



ESTATE *Series*

SHIRAZ

2014



VIÑEDOS

D.O.: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Syrah fueron rigurosamente 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. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color de los vinos.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2014 produjo fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos y a las condiciones secas de crecimiento que se vivieron en los meses de primavera y verano. Las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche permitieron que la madurez de las uvas se retrasara, lo que hizo posible que conservaran sus vívidos colores, frescor, aromas y una elegante acidez.

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 redondear sus sabores y a otorgarle una 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: 100% Syrah

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.66

AZÚCAR RESIDUAL: 2.79 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.94 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870