Tirazis

VINO HECHO A MANO

Syrah - 2011

Denominación de Origen

Valle de Casablanca: En términos vitivinícolas se trata de clima frío, con alta influencia costera. Los suelos son muy variados. Todos graníticos como base con combinaciones de diferentes tipos de arcilla y algo de arena.

Información de cosecha y vinificación

Semana y tipo de cosecha: La fecha de cosecha es variada según cada lote, pero todo se realiza durante la segunda quincena de abril.

Guarda: 1 año en barricas de roble francés, de las cuales son 30% nuevas. 6 meses en botella.

Vinificación: Cosecha manual en gamelas de 12 kg. Despalillado y luego mesa de selección. Molienda muy suave. Maceración en frío por 6 días. Fermentación alcohólica a temperatura moderada. Maceración total 35 días. Escurrido y prensado directo a barricas donde se efectúa fermentación maloláctica.

Reporte de vendimia: 2011 fue un año frío en el que fue posible desarrollar notas muy especiadas. Rendimientos naturalmente bajos. Cosecha tardía.

Descripción del vino

Color: Violáceo con matices rojos.

Aroma: Pimienta blanca y fruta negra combinado con especias como canela y algo de hierbas.

Sabor: Cuerpo medio. Sabores finos y de gran persistencia. Buen equilibrio entre su acidez y taninos.

Temperatura de consumo: 16° C.

Maridaje: Carnes magras, quesos finos, pescados grasos.

Potencial de guarda: 10 años.

Análisis:

Alcohol: 14,5%
pH: 3,6
AT: 3,6 g/L
Azúcar residual: 1,5 g/L