Tirazis

VINO HECHO A MANO

El primero de la familia

Tirazis es un Syrah de clima frío cuyo origen está en el Valle de Casablanca. Proviene de tan sólo 3,68 hectáreas de viñedos plantados “en cabeza”, sobre las laderas del cerro Algarrobo, en el campo Belén. Según su enólogo Sven Bruchfeld, Tirazis es un vino hecho a mano que expresa la esencia de su origen, siendo vinificado y guardado en forma exclusiva en ‘House Casa del Vino’.

En lengua elamita, Tirazis significa shyraz, el nombre de una ciudad de la antigua Persia en donde se dice está el origen del syrah.

Sven Bruchfeld
Asesor Enológico Tirazis

Tirazis

VINO HECHO A MANO

100% Syrah

Origen

Campo Belén, 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.

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.

Guarda

1 año en barricas de roble francés, 20% nuevas. 12 meses en botella.

Comentarios de degustación

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 2012

Alcohol:	14,5%
pH:	3,5
Acidez Total:	3,6 g/L
Azúcar Residual:	1,9 g/L