

# Tiraziš

VINO HECHO A MANO

|                            |                        |                                      |
|----------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| <b>CEPAS</b><br>100% Syrah | <b>COSECHA</b><br>2019 | <b>ORIGEN</b><br>Valle de Casablanca |
|----------------------------|------------------------|--------------------------------------|

## EL PRIMERO DE LA FAMILIA

Tiraziš 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 enóloga Daniela Salinas, Tiraziš es un vino hecho a mano que expresa la esencia de su origen, siendo vinificado y guardado en forma exclusiva en la bodega de “Morandé Adventure”.

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

## DENOMINACIÓN DE 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. Ecurrado y prensado directo a barricas donde se efectúa fermentación maloláctica.

## GUARDA

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



## NOTA DE CATA

**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.

**Tº de Servicio:** 16°C.

**Maridaje:** carnes magras, quesos finos, pescados grasos.

**Potencial de Guarda:** 10 años.



|  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> D.O.: Valle de Casablanca | <input type="checkbox"/> 2019<br>COSECHA |
| CEPAS:<br>100% Syrah                               |  |
| ANÁLISIS   |  |
| Alcohol: 14.5 %                                    | <input type="checkbox"/>                 |
| pH: 3.36   | <input type="checkbox"/>                 |
| Acidez Total: 3.38 g/L                             | <input type="checkbox"/>                 |
| Azúcar Residual: 1.99 g/L                          | <input type="checkbox"/>                 |