CALITERRA

Reserva Shiraz 2021

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra

Suelo:
Coluvial de perfil arcilloso.

Cuartel: Los sauces.

Exposición: Nororiente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3.41

Acidez total: 6,2 g/L ácido tartárico

Azúcar Residual: 2,65 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% acero inoxidable.

Tipo de Levadura: Levaduras nativas.

Temperatura de Fermentación: 24-26° C.

Tiempo de Fermentación: 20 - 28 días.

Fermentación Maloláctica: 100%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda: 6 meses de guarda en barricas usadas de roble francés.

Potencial de Guarda: Ideal consumir hasta fines del 2027.

NOTA DE CATA

Reserva Shiraz presenta un color rojo rubí con ribetes violáceos. De intensa expresión en nariz, se va abriendo con notas a afrutadas como moras, granada y arándanos acompañadas por aromas florales que nos recuerdan la lavanda y acacia. En boca es fresco y muy jugoso, sus taninos suaves nos recuerdan la arcilla de donde provienen sus uvas y nos permiten presagiar un gran potencial de guarda para este vino.