

RIVIERA

Wines & Spirits

BARRAMUNDI

Shiraz



South Australia.

ORIGEN

Calor e invierno seco y heladas mínimas en toda la región durante el periodo de crecimiento, nos han permitido tener una cosecha de uvas de alta calidad con intensos sabores de los varietales. El invierno seco resultó en una reducción de los rendimientos de algunos viñedos plantados en suelos arenosos, pero los rendimientos generales fueron los esperados. Las condiciones de crecimiento conducen al desarrollo de sabores de frutas más ricas y maduras en los tintos.

CLIMA

100% Shiraz.

UVAS

2020.

AÑADA

14%.

ALCOHOL

Espalderas verticales de dos alambres con ambos alambres podados mecánicamente hasta 2 yemas. El dosel se maneja con agua reducida para restringir su vigor y aumentar la intensidad del color y el sabor.

VITICULTURA

Después de la cosecha nocturna, las uvas Shiraz se prensaron en fermentadores estáticos. Tras una breve maceración en frío para extraer color y sabor, el mosto se inoculó con una cepa de levadura estilo Ródano. La fermentación controlada ocurrió durante diez días, comenzando a 24°C y reduciéndose a 20°C. Se realizaron remontados suaves seis veces al día para maximizar la extracción de color y al mismo tiempo conservar una estructura de paladar suave y jugosa. Los remontados se redujeron a dos veces al día hacia el final de la fermentación para minimizar la extracción de taninos de la semilla. Para evitar taninos ásperos y amargor, en esta mezcla solo se utilizó vino de flor y primeros prensados. Después del prensado, los vinos reposaron durante tres semanas antes de pasar a roble americano nuevo durante 6 meses.

VINIFICACIÓN

Gary Compton.

ENÓLOGO

Vista: Carmesi intenso.

Nariz: Aromas intensos a frutos del bosque con pimienta y un toque de roble.

Boca: Los fuertes sabores de ciruelas maduras y bayas se combinan perfectamente con los sutiles caracteres del roble. Shiraz de buena permanencia con un final de tanino aterciopelado. Maridaje: Berenjena a la pamesana, res estofada con mantequilla de mostaza, pastel de carne.

NOTA DE CATA

15°-18°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO