

Faustino Rivero Ulecia

## MONOVARIETAL COLLECTION SHIRAZ



### POCHODZENIE

Winnice położone w La Mancha na łagodnej równinie między 600 a 800 m n.p.m. Niskie plony uzyskuje się w sposób naturalny, ze względu na wiek winorośli i niewielkie opady w ciągu roku, co zapewnia dobrą jakość i koncentrację winogron. Klimat typu kontynentalnego z wpływami śródziemnomorskimi. Słonecznie z około 3000 godzin słonecznych rocznie.

### WINIFIKACJA

Fermentowane w temperaturze 23-28°C z codziennymi przepompowywaniem w celu wydobycia aromatów i koloru. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino przechodzi fermentację maleolaktyczną i porusza się wraz z osadem, aby uzyskać krągłość w ustach.

#### ODMIANA

Shiraz

#### ALKOHOL

13% Vol.

#### TYP WINA

Czerwone półwytrawne

### NUTY SMAKOWE



#### WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Intensywny i ciemnofioletowy kolor



#### TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 16 y 18°C



#### ZAPACH

W nosie jest owocowo-kwiatowy z eleganckimi nutami fiołków i czerwonych owoców.



#### PODAWAĆ DO:

idealny do czerwonych mięs, dań z drobiu oraz serów pleśniowych lub wędzonych.



#### SMAK

W ustach szerokie, wyraziste, złożone, z długim i owocowym finiszem.

### ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.