



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:
100% Shiraz

COSECHA
Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:
Vista: Púrpura con destellos violeta.

Nariz: Frutos negros, ciruela, frambuesa. Champiñones y suelo mojado. Tonos de caramelo, chocolate con almendra y flor de violeta.

Boca: Taninos incipientes controlados por una acidez franca, dando paso a frutalidad con vainilla y chocolate en el retrogusto.

VINIFICACIÓN:
Fermentación en tanques de pistón con levaduras seleccionadas y control de temperatura para conservar los aromas frutales. De 12 a 15 meses en barricas de roble americano 100%
Grado alcohólico: 13,9% Vol. Alc

MARIDAJE:
Platillos complejos, salsas condimentadas como adobos y moles afrutados. Magret de pato, filete en salsa de champiñones, ternera con salsa de ciruela y enfrijoladas.

Temperatura ideal: 16–18°C

