



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

Shiraz

COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.
Se seleccionó la mejor uva en el viñedo.

CATA:

Vista: Rojo violáceo con bordes aladrillados.

Nariz: Presencia de fruta madura de moras, con aromas de barrica que recuerdan Avellanas, Chocolate, Caramelo y Tabaco.

Boca: Estructura, potencia y equilibrio. Taninos de buena presencia que abren paso a una acidez definida.

VINIFICACIÓN:

Fermentación a 26°C. Crianza de 24 a 26 meses en barricas nuevas de roble americano.

Grado alcohólico: 13,9% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Platillos de sabor intenso con salsas especiadas. Quesos maduros, cordero, carnitas, lechón, cortes marmoleados y postres de chocolate amargo

Temperatura ideal: 18–20°C

