

Grandes
Bodegas Históricas

Shiraz



DATOS

Vendimia: 2020

Temperatura de servicio: 16 - 17 °C

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 26 - 28 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

AÑO 2020



Medalla de Oro Mundus Vini, Alemania 2022

Medalla de Oro Vinalies Internationales, Francia, 2022

Medalla de Plata Citadelles du Vin, Francia 2022

Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards, Inglaterra, 2022

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubí con destellos violetas.

Nariz: Aromas intensos de frutas rojas maduras. Jamaica, violetas, chocolate, maderas finas, nueces tostadas y especias como clavo y vainilla.

Boca: De cuerpo medio y jugoso. Confirma sus aromas frutales, especialmente higos, ciruela, granada, con un toque fresco de eucalipto, así como de bosque y especias con un final persistente.

MARIDAJE

Armoniza muy bien con quesos fuertes y embutidos y el mejor maridaje sería con carnes rojas y de caza. También es muy interesante con pastas tipo boloñesa o pesto.