

ZARIHS

SHIRAZ by BORSAO

Variedad:

Shiraz.

Características del viñedo:

La primera Syrah fue plantada en 2002 en las estribaciones del Moncayo. Los viñedos fueron meticulosamente plantados para aprovechar la calidad de los suelo, el sol y la singularidad del Cierzo (el fuerte viento que sopla desde el noroeste sobre más de 200 días del año), que ventila las uvas de la floración hasta el pico de madurez. La altitud del viñedo está entre 350 a 600 metros sobre el nivel del mar, en el suelo de piedra caliza, dando a la Syrah una acidez agradable.

Elaboración:

La maceración dura entre 4 y 5 días y la fermentación total es de 15 a 20 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 22°C a 26°C. El 40% de la Syrah es envejecida en barricas de roble americano durante 12 meses, y el 60% restante en depósitos de acero inoxidable.

Nota de cata:

En color va de opaco rojo-negro a color púrpura.

El aroma es una potente impresión de moras, con un toque de humo de madera y vainilla dulce.

En nariz comienza a abrirse y se desarrolla notas de chocolate negro.

En boca el impacto inicial es de muy buen cuerpo, untuoso y de taninos suaves, longitud media y acidez suave.

Los sabores de frutas negras dominan: moras silvestres y ciruelas secas, con notas de café espresso.

Temperatura de consumo: 16°C.



BORSAO
BODEGAS