



Allée Bleue Shiraz

Varietal(es): 100% Shiraz.

Origen: Valle Franschhoek (Western Cape, Sudáfrica)

Elaboración: Una vez cosechadas las uvas se seleccionan, se enfrían y se estrujan para dejar macerar en frío a 7°C durante 4 días. A continuación se inoculan levaduras seleccionadas para empezar la fermentación y se procede a la extracción de color vía remontado de sombrero. La fermentación del Shiraz se produce a una temperatura un poco superior al resto de vinos tintos, hasta 28°C, para promover su carácter especiado. El vino terminado hace la fermentación maloláctica en barrica de roble americano 10% y el resto en roble francés (60% nuevas) donde madura durante 14 meses antes de mezclar y embotellar.

Graduación alcohólica: 14,6% **pH:** 3,49

Acidez: 5,8 g/l **Azúcar residual:** 2,4 g/l

Aspecto: Vino tinto sin presencia de sedimentación, de color cereza picota de capa media-alta. Abundantes lágrimas de caída lenta.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia alta. Presenta aromas de frutas negras tipo mora y cereza picota, flores violetas, notas balsámicas levemente anisadas, chocolate, pimienta negra y canela.

Boca: Es un vino de entrada fresca y agradable. En boca presenta unos taninos muy sedosos y aterciopelados, perfectamente equilibrados con el alcohol. Los aromas en boca son especiados, golosos y versátiles. Post-gusto largo y elegante.

Sugerencias: Es un vino para maridar con confit de pato o cualquier otro tipo de carne roja, arroces con setas e incluso para atreverse con postres de chocolate.

Temperatura de servicio: entre 15° y 17°C.

Guarda estimada: Para beber ahora o guardar de 4 a 6 años.