

Faustino Rivero Ulecia

MONOVARIETAL COLLECTION SHIRAZ



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en una suave planicie entre 600 y 800 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. Clima de tipo Continental con influencia del Mediterráneo. Soleado con unas 3.000 horas de sol al año. *Vineyards located in a soft plain between 600 and 800 meters of altitude where low yields are obtained, due to the age of the strains and the low rains during the year that ensure a good quality and concentration in the grapes. Continental weather with Mediterranean influence. 3.000 hours of sunshine per year.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Fermentado a temperaturas de 23-28°C con remontados diarios para extraer aromas y color. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maleoláctica y se mantiene con movimiento de lías para obtener redondez en boca. *Fermented at temperatures of 23-28°C with daily pumping to extract aromas and colour. Once the alcoholic fermentation is over, the wine malolactic fermentation is done moving the lees to obtain roundness in the mouth.*

VARIETADES VARIETIES

Shiraz

ALCOHOL ALCOHOL

13% Vol.

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Tinto *Red*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Intenso y profundo color rojo violáceo *Intense and deep violet red color*



OLFATO AROMA

En nariz es frutal y floral con elegantes notas a violetas y frutos rojos. *Fruity and floral with elegant notes in nose of violets and red fruits.*



GUSTO TASTE

En boca es amplio, expresivo, complejo y con un final largo y frutal. *Broad, expressive, and complex in mouth with a long and fruity finish.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 16 y 18°C *Serve at 16 to 18 °C.*



MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar carnes rojas, platos de aves y quesos azules o curados. *Ideal to accompany red meats, poultry dishes and blue or cured cheeses.*

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.

Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.