



CALLIA ALTA SHIRAZ 2008

Bodega	BODEGAS CALLIA
Varietal	SHIRAZ
Cosecha	2008
Región	Valle de Tulum - San Juan
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Shiraz
Enólogo	Fabián Miranda



Notas de Cata

Su color se presenta rojo profundo, con reflejos azulados. Sus aromas recuerdan a ciruelas e higos maduros, tabaco y especias. En boca se presenta muy complejo y untuoso, de buena estructura y con una marcada presencia de taninos maduros.

Comentarios del viñedo

Los viñedos se encuentran en el departamento de Caucete a 650 metros sobre el nivel del mar. El suelo es de origen aluvional con una baja cantidad de materia orgánica. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de deshielo de la cordillera de Los Andes. La conducción del viñedo se realiza en espaldero.

Vendimia

La madurez se vio atrasada por el invierno más frío de la década en el Valle de Tulum, lo que alargó el receso vegetativo de la vid dando brotaciones con retrasos de hasta 15 días.

La brotación y el cuaje fueron muy buenos, favorecidos por una primavera con ausencia de vientos zonda. El verano fue lluvioso y fresco, con menos sol, lo que atrasó la madurez y provocó una vendimia más retrasada (hacia el otoño) lo que redundó en un aumento de la calidad polifenólica y aromática de los varietales, gracias también a nuestros viñedos de producción moderada y racional conducción.

Notable expresión varietal, con muy alta intensidad de color, fruta madura y una correcta estructura tánica.

Vinificación

La vendimia comenzó en el mes Febrero y culminó en el de Marzo. La uva se recolectó en forma manual y se transportó a bodega en bins de 400 Kg. cada uno.

Se realizó una selección manual de racimos previo al despalillado, luego se efectuó una maceración prefermentativa a 12° C durante 72 horas.

La fermentación se efectuó a 25° C durante 10 días con inoculación de levaduras seleccionadas.

Análisis

Tipo de levadura: seleccionada Bayanus.
Maceración pelicular: Si
Temperatura/tiempo de fermentación: 25° C durante 10 días.
Manipulación reductiva: No
Proceso/tiempo de maduración: En tanques de acero inoxidable 7 meses.
Tipo de roble: Americano tostado medio.
Agentes de clarificación: Ovoalbúmina.
Estabilización por frío: No
Tipos de filtración: Gruesa con tierra de diatomeas.

Graduación alcohólica: 14.0 %
Acidez Tartárica g/L: 5.75
pH 3.55

PRÊMIO: SYRAH DU MONDE 2009 - Callia Alta Shiraz 2008 - Silver Medal

Bife de Chorizo, com legumes grelhados. Jantar em 05 de agosto de 2009.