

Olá, Visitante. [Faça Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar...  A Decanter   Produtores   Minha Conta   Onde Encontrar   Contato

[Bebidas Importadas](#) • [Bebidas Nacionais](#) • [Cristais](#) • [Acessórios](#) • [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)   [Por País / Região](#)   [Por Produtores](#)   [Por Harmonização](#)   [Por Tipo](#)   [Por Uva](#)

 1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Las Moras Gran Shiraz 3 Valleys 2011 \(750ml\)](#)



## Las Moras Gran Shiraz 3 Valleys 2011 (750ml) - 00189511



Classifique

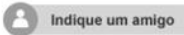


**Produtor:** Finca Las Moras  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Syrah, Shiraz  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2011

**Por R\$ 161,70**  
em 3X de R\$ 53,90 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
162 KM

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea profunda e luminosa. Complexo, une o potencial dos três vales em intensas impressões de frutas vermelhas, alcaçuz, baunilha, tabaco e tinteiro. A expressão em boca é poderosa, com taninos viris e nobres, fresco, com longo final a especiarias.

 **Indique um amigo**  
**Compartilhe:**  

### Ficha Técnica


#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 

**Tânicos:** Tânico 

**Acidez:** Moderadamente Fresco 

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** San Juan - Vale de Pedernal, Vale de Tulum e Vale de Zonda.

**Composição de Castas:** 100% Shiraz

**Amadurecimento:** 17 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

**Estimativa de Guarda:** 10 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima de padrão desértico, com índice pluviométrico anual entre 160-260mm. O nível de insolação é altíssimo com mais de 300 dias de intensa radiação solar ao ano. A temperatura máxima no verão chega facilmente aos 42°C (umidade de 30%) e durante as noites gira em torno de 16-18°C nos vales de Tulum e Zonda. Em Pedernal a mínima noturna devido a proximidade com os Andes é mais baixa, entre 8-10°C. Excelentes condições naturais para cultivo orgânico. A irrigação é realizada com água de degelo Andino.

**Características do Solo:** Em Pedernal e Zonda os solos têm textura grosseira, argilinosos, ricos em graves, com excelente drenagem. Em Tulum os solos são essencialmente arenosos e aluviais de média profundidade.

**Elaboração:** Colheita manual no ponto ótimo de maturidade, variando do final de Fevereiro ao final de Abril. Desengace total e esmagamento. Fermentação tradicional em cubas giratórias. Malolática espontânea. Clarificação natural por decantação e amadurecimento em barricas de carvalho. Corte, engarrafamento e permanência de 8 meses nas cavas da vinícola antes da comercialização.

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea profunda e luminosa. Complexo, une o potencial dos três vales em intensas impressões de frutas vermelhas, alcaçuz, baunilha, tabaco e tinteiro. A expressão em boca é poderosa, com taninos viris e nobres, fresco, com longo final a especiarias.

**Fechamento com Tapa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Pratos robustos de lenta cocção; Cassoulet; Risoto com rabada e rúcula; Seleção de queijos duros curados.

**Premiações mais Relevantes:** DESCORCHADOS 2013: 90 Pontos (safra 2009)  
 DECANTER WINE AWARDS 2012: Silver Medal (safra 2009)

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*