



Desejo buscar...

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

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Las Moras Black Label Shiraz 2012 \(750ml\)](#)



## Las Moras Black Label Shiraz 2012 (750ml) - 00190812



Classifique

**Produtor:** Finca Las Moras  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Syrah, Shiraz  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2012

**Por R\$ 75,00**  
 em 3X de R\$ 25,00 sem juros



**Comprar**



Ganhe

75 KM

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea muito viscosa. Frutado poderoso e bem delineado no nariz, com figo e framboesa, chocolate e tinteiro. Concentrado, quente, com intensa expressão da fruta, taninos polidos e prazeroso frescor. Longo final maduro.

Indique um amigo

Compartilhe: [f](#) [w](#)

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Não especificado

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Não especificado.

**Madeira:** Não especificado.

**Estágio da Evolução:** Não especificado.

**Região:** San Juan - Vale de Pedernal - Vinhedos de 15 anos de idade localizados a 1.350 m.s.n.m.

**Composição de Castas:** 100% Shiraz

**Amadurecimento:** 15 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**Estimativa de Guarda:** 8 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima de padrão desértico, com índice pluviométrico anual de 260mm. A temperatura máxima no verão não ultrapassa os 30°C e durante as noites giram em torno de 8-10°C, colaborando para vinhos ricos em cor e precursores aromáticos.

**Características do Solo:** Solo pedregoso na superfície. O subsolo é sectionado por camadas de areia de distinta granulometria e por materiais franco-limosos.

**Elaboração:** Colheita manual, seguida de desengace. Fermentação tradicional em cubas giratórias termo-controladas. Prensagem pneumática. Malolática espontânea. Clarificação natural por decantação e amadurecimento em barricas de carvalho. Permanência de 8 meses em garrafa nas cavas da vinícola antes da comercialização.

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea muito viscosa. Frutado poderoso e bem delineado no nariz, com figo e framboesa, chocolate e tinteiro. Concentrado, quente, com intensa expressão da fruta, taninos polidos e prazeroso frescor. Longo final maduro.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Pato em preparações diversas: assado, cozido, em salsas agrídoces; Rabada finalizada com trufa; Ravióli de chocolate amargo, recheado ao ragu de javali e finalizado ao demi-glace da própria caça; Com uma seleção de queijos duros, bem curados (Pecorino Sardo, Parmigiano Reggiano, Beaufort, Comté, etc).

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

Safra 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.