

Callia

ALTA

SHIRAZ 2014



Bodega _____ Bodegas Callia
 Varietal _____ Shiraz
 Cosecha _____ 2014
 Región _____ Valle de Tulum - San Juan

País de Origen _____ Argentina
 Blend _____ 100% Shiraz
 Enólogo _____ José Morales

www.bodegascallia.com

NOTAS DE CATA



Color rojo muy vivo con tonos violetas. Aromas con sensaciones de frutas maduras en confituras donde se destacan las sensaciones que recuerdan a higos maduros y algo de notas especiadas, descriptores típicos del sirah. En boca se caracteriza por su frescura y dulzor, esto logrado a partir de la presencia de taninos dulces y amables, que lo hacen muy fácil de beber.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Los viñedos se encuentran en el departamento de Cauce a 650 metros sobre el nivel del mar. El suelo es de origen aluvional con texturas que van de franco arenosos a franco arcillosos y con un bajo contenido de materia orgánica.

El sistema de riego es por goteo
 La conducción del viñedo se realiza en espaldero.

VENDIMIA



La vendimia comenzó mediados de febrero. La uva se recolectó con máquina e inmediatamente se procedió a su procesamiento, para preservar las óptimas condiciones logradas a partir de los trabajos realizados en el viñedo.

VINIFICACIÓN



Luego de la molienda se efectuó una maceración prefermentativa a 12° C durante 48 horas.

La fermentación se desarrolló entre 22° y 25°C, durante 9 días, con inoculación de levaduras seleccionadas. El 30% de este blend tuvo un paso de tres meses por madera, que corresponde al 50% de roble francés y 50% de roble americano.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica:	13.2%
Acidez tartárica g/l:	5.35
Azúcar g/l:	5,12
pH:	3.65

Safrá 2013. Jantar da Confraria SEAC nas Mercês, em 15/08/2015.