

<https://www.decanter.com.br/las-moras-gran-shiraz-zonda-valley-2008-750ml>



LAS MORAS GRAN SHIRAZ ZONDA VALLEY 2008

Produtor: Finca Las Moras

Classificação: Tinto

Uva: 100% Shiraz (vinhas 22 anos)

País: Argentina

Características Organolépticas: Coloração purpúrea muito luminosa. O olfato exuberante mescla frutas vermelhas maduras (figo, groselha) com alcaçuz, menta, fumo e tostado. Estrutura imponente em boca, taninos musculados mas acompanhados pelo excelente frescor de altitude. Longo fim-de-boca.

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Região: San Juan

Composição de Castas: 100% Shiraz (vinhas 22 anos)

Amadurecimento: 15 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 de 160mm. As chuvas são escassas, mas quando ocorrem no verão são torrenciais. 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 12-14°C. Excelentes condições naturais para cultivo orgânico. A irrigação é realizada com água de degelo Andino.

Características do Solo: Solos arenosos com variada granulometria, rica presença de pedras roladas na superfície. Caracterizado ainda por formações franco-limosas.

Elaboração: Colheita manual no ponto ótimo de maturidade no início de Fevereiro. Desengace total e esmagamento. Fermentação tradicional em cubas giratórias. Malolática espontânea. Clarificação natural por decantação e amadurecimento em barricas de carvalho. Permanência de 8 meses em garrafa antes da comercialização.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

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

Safra 2008. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.