

<https://www.decanter.com.br/las-moras-gran-shiraz-3-valleys-2012-750ml>



LAS MORAS GRAN SHIRAZ 3 VALLEYS 2012


Produtor: Finca Las Moras

Classificação: Tinto

Uva: 100% Shiraz


País: Argentina

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.

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Região: San Juan

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, argilo-limosos, 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.

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.