

<http://www.adegabardo.com.br/vinhos.php?id=87>



Osaado Shiraz 2009

Produtor: Callia

País: Argentina

Tipo: Tinto

Região: San Juan

Safra: 2009

Uva: Shiraz

REGIÃO: San Juan - Valle de Tulúm

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Shiraz

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5° GL

AMADURECIMENTO: *Uma pequena parte do vinho é amadurecida em barricas de carvalho.*

ESTIMATIVA DE GUARDA: 3 anos

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: O Valle de Tulúm, a uma altitude média de 630m, é cercado pelo Cerro Pie de Palo ao norte e pelo Cerro Chico del Zonda, pré-cordilheira dos Andes. Sua latitude sul é 31º 40'. A temperatura média anual é de 17°C, com diurnas de janeiro a março (verão) na ordem de 30 a 35°C, mas com uma amplitude térmica dia-noite de 15°C, que assegura um equilibrado amadurecimento das uvas. A luminosidade é altíssima e a pluviosidade está entre as mais baixas do mundo vitícola, abaixo de 200mm/ano (67mm de outubro a março); a irrigação por gotejamento automático se faz com águas do rio San Juan (de degelo andino) e dos lençóis freáticos puríssimos, concorrendo para uma perfeita sanidade das videiras e seus frutos.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Caracterizado pela heterogeneidade (origem aluvial): argilosos, franco arenosos e franco limosos.

ELABORAÇÃO: Colheita manual das uvas na primeira quinzena de março, nas primeiras horas da manhã, e em "bins" de 400kgs. Inoculação de leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica iniciou com um pico de temperatura de 30°C durante 4 horas, depois procedeu com temperatura controlada a 24°C e maceração entre 8 e 10 dias. Fermentação maloláctica natural após o descube.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi intenso. Aromas sedutores e maduros de frutas negras (amora), figo e especiarias doces tostadas. Potente e generoso, as frutas explodem na boca sedosa. Ótima persistência.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Aromas sedutores e maduros de frutas negras, especiarias e tostado. Potente e muito macio.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Cozinha tailandesa e chinesa; Cozinha cajun; Steak au poivre; Pato e porco laqueado; Chili con carne.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

Degustação prévia à Ceia de 31 de dezembro de 2011.