



protea

Shiraz

VINIFICACIÓN

Las uvas se transportaron a la bodega y la fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada para preservar la frescura y la pureza de la fruta. Una vez finalizada la fermentación y reservado el mosto flor, se prensaron los hollejos. Tras la fermentación maloláctica, el vino se trasegó y maduró durante 12 meses en barricas de roble francés viejo, lo que añadió complejidad y una sutil influencia del roble al ensamblaje final.

NOTAS DE CATA

Un toque picante con aromas a ciruela y frutos negros, con un toque de hierbas secas. La entrada en boca es redonda y suave, con notas de moras negras y ciruelas que prometía la nariz, perfectamente maduras. Fresco y succulento, con buena concentración y profundidad.

MARIDAJE

Es un vino tinto versátil que marida bien con una gran variedad de platos, como carnes, pastas, pescados, quesos, y más

Alc: 14 %

TA: 5.1 g/L

pH: 3.54

RS: 2.4 g/L

www.rupertwines.com

