

ANTARES[®]

CHILE

The brightest star in the southern sky

Antares Shiraz

La estrella más brillante del Hemisferio Sur

Chile es un largo y angosto país en el rincón sudoeste de América del Sur. De norte a sur, de este a oeste, la combinación entre hombre, clima y suelo ha abierto nuevas regiones vitivinícolas para el mundo. Las principales características de esta mezcla son el Cordón de los Andes en la frontera hacia el este, el Océano Pacífico en la costa occidental, el desierto de Atacama arriba en el norte y la Patagonia hacia el sur. Tierra de exploradores y aventureros, este país vitivinícola da vida a vinos apasionantes.

Fermentación y envejecido

El mosto se fermentó a temperaturas controladas en estanques de acero inoxidable, seguido por un período de maceración de 7 días para la extracción ideal de color, aromas y sabor. Un 30% de la mezcla descansó en barriles de roble americano durante 5 meses.

Nota de cata

Nuestro Shiraz es de apariencia brillante e intensa con colores rojo rubí y violeta. Muestra aromas de frutos negros como moras y arándanos maduros, combinados con las notas tostadas del envejecido en roble. En el paladar el vino es suave, con taninos maduros.

Maridaje

Disfrute este vino con carnes de caza, pastas con salsas o quesos fuertes. Sirva a una temperatura de 64° F a 66° F (16° C a 17° C).

Potencial de envejecido

Hasta 2-3 años

Ficha técnica

Enólogo: Andrés Caballero.

Variedad 100% Shiraz

Denominación de origen: Valle central

