











earthworks. Grown by family, perfected over generations.

EARTHWORKS SHIRAZ 2020

Shiraz (100%)

Barossa

Tras varias generaciones trabajando mismos suelos. nuestros han aprendido viticultores exactamente cuándo dar un paso atrás y dejar que la naturaleza tome el control. Así, las uvas absorben los caracteres naturales de la tierra. Verás, nuestros cultivadores han ido perfeccionando esta manera de hacer las cosas, año tras año, en las mismas tierras y con el mismo sentido de la paciencia y la dedicación. Y seguirán transmitiendo sus conocimientos. Por lo tanto, la historia de earthworks será larga, ligada a la tradición e impulsada por la sostenibilidad. Ahora, es hora de abrir la tapa, recostarse y probar los frutos de su perseverancia.

CONDICIONES DE VENDIMIA

Un invierno frío y ligeramente más seco en Barossa. El clima se calentó a una primavera suave y con eso las vides establecieron un dosel saludable con un cultivo ligero. El calor típico del verano y algunas lluvias a finales de enero ayudaron a madurar las uvas. La cosecha progresó con sabores concentrados.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas Shiraz procedentes de nuestros cultivadores en Barossa se despalillan cuidadosamente y se trituran en fermentadores, donde se maceran suavemente. Las frescas temperaturas de fermentación realzan los ricos y generosos sabores frutales y los taninos suaves que se disfrutan en este vino. Madurado en una selección de barricas de roble francés. húngaro y americano durante 9 meses antes de la mezcla y el embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo rubí con matices carmesí y magenta.

AROMAS

Bayas oscuras y ciruela con mocha especiada, regaliz, vainilla y pimienta.

PALADAR

Los aromas se reflejan en el paladar con matices de chocolate negro y taninos sedosos.

MARIDAJE

Costillas de res pegajosas a la barbacoa, tofu con pasta de frijol picante o un pastel de ruibarbo con canela.



Enólogo: Marc van Halderen	Cosecha: 2020	Región: Barossa	Alcohol: 14.5%
Azúcar Residual:	Acidez total: 5.88 g/L	pH: 3.67	Apto para veganos y vegetarianos