

H E S K E T H
W I N E S

EBENEZER SHIRAZ

Barossa Valley

VITIGNO

Shiraz 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La Barossa Valley nel South Australia è rinomata in tutto il mondo e si trova a solo un'ora d'auto a nord-est di Adelaide. Il clima caldo della sottozona di Ebenezer della Barossa Valley, con i suoi terreni sciolti e l'abbondanza di vecchie viti (alcune delle più antiche al mondo), offre il clima ideale per la coltivazione di uno Shiraz ricco, fruttato e accattivante.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce per una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino matura poi per 12 mesi, in barrique di rovere francese (20% nuove).

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, un rosso intenso con riflessi violacei. Al naso, complesso con frutta matura e rovere ben integrato, rifinito da tocchi dolci di fragola, liquirizia rossa e frutti scuri. Al palato risulta pieno con una spina acida e pulita. La dolcezza a metà palato è supportata da tannini levigati e da note floreali e di rovere che lo rendono lungo e persistente.

