



Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos



LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK



Trophy Best Cabernet/Shiraz Dominant Blend

2016 Sydney Royal Wine Show

Trophy Best Blended Red Wine
2016 Langhorne Creek Wine Show

Gold Medals X 8

95 pts.

James Halliday's 2017 Wine Companion

ARTHUR'S RESERVE 2013

Cabernet Sauvignon (90%), Petit Verdot (5%), Malbec (5%)

Langhorne Creek

BODEGA

La bodega Lake Breeze se ubica en la región Langhorne Creek entre Adelaide Hills y el lago Alexandrina, son viticultores durante más de 130 años y vinicultores desde 1987. Sus viñedos se establecieron a fines de la década de 1880, cuando Arthur Follett plantó las primeras vides en la propiedad. Tres generaciones más tarde, los viñedos están produciendo fruta sobresaliente y Lake Breeze está haciendo vinos ganadores de trofeos. Greg Follet actual enólogo de la bodega se graduó como enólogo en Roseworthy Agricultural College en 1990 durante los años siguientes trabajó en varias cosechas de Australia, California y Francia. En 1992 regresa a su hogar para comenzar a hacer vino y tomar un papel más activo en la bodega. Los vinos Lake Breeze han tenido un enorme éxito en los últimos 29 años, acumulando 53 trofeos y más de 177 medallas de oro en los principales salones de vinos australianos.

ETIQUETA

Este elegante vino es un homenaje a Arthur Follett, quien plantó las primeras viñas en la propiedad de la familia en la década de 1880.

CLIMA Y VENDIMIA

Tienen un sistema único de inundación que consiste en la inundación del río Bremer en invierno que proviene de las precipitaciones en el Mount Lofty Ranges entre Mount Barker y Callington, esta es vital para llevar a los viñedos a través de los meses secos del verano. Langhorne Creek sólo recibe un promedio de 14" de lluvia. Las inundaciones se llevan a cabo utilizando la corriente del invierno del río Bremer y a través de un sistema de compuertas y bancos se desvía el agua a los viñedos y permanecen durante uno o dos días, hasta que el suelo esté saturado y se libera a continuación en la viña vecina.

Los suelos bien drenados reciben una renovación de los sedimentos durante las inundaciones anuales, garantizando que la fertilidad se mantenga en un nivel alto. Los suelos franco limosos aluviales permiten una excelente capacidad de retención de agua, por lo tanto, haciendo pleno uso de las inundaciones en invierno permite llevar a la vid a través de los meses de verano sin agua suplementaria.

ELABORACIÓN DEL VINO

Este vino es realmente artesanal desde el viñedo hasta el producto terminado. Las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas de las viñas de 40 a 50 años de nuestra viña familiar en la famosa llanura de inundación de Langhorne Creek. Se usaron pequeños fermentadores abiertos con tiempos de maceración que variaban de 8 a 12 días. El vino se envejeció en 100% en barricas de roble francés durante 20 meses, los mejores barriles fueron elegidos para la crianza de la mezcla final y permaneció sin refinar y sin filtrar.

NOTAS DE CATA

El vino muestra aromas clásicos de grosella negra con violetas, sutil menta y caracteres sabrosos. En el paladar tiene una gran profundidad y sedosidad y muestra una maravillosa intensidad y longitud de sabor. Con el correcto almacenamiento este vino se beberá maravillosamente sobre los 15 - 20 años próximos.

Enólogo: Greg Follet

Cosecha: 2013

Región: Langhorne Creek

Alcohol: 14.0%

Crianza: 20 meses

Apto para veganos y vegetarianos