



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



LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

BERNOOTA 2017

Shiraz (60%) Cabernet Sauvignon (40%)

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

"Bernoota" fue el nombre original que se le dio a la granja en la propiedad de Lake Breeze, es un nombre aborigen para "Acampar entre los árboles de goma". El árbol de goma (Gum Tree) es un tipo de eucalipto y es un símbolo de Australia.

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

El 'Bernoota' de 2017 es una mezcla de Shiraz (60%) y Cabernet Sauvignon (40%), cuidadosamente seleccionados de viejas vides del viñedo de la familia Follett. El vino fue fermentado con sus pieles en fermentadores estáticos abiertos durante 7-10 días, seguido de una maduración durante 20 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA

El vino muestra caracteres de fruta oscura de mora y ciruela, con un toque de chocolate-menta y aromas de roble ahumado. En el paladar abarca la dulzura de la fruta y taninos suaves de la marca Langhorne Creek.

A pesar de ser muy apetecible ahora, madurará maravillosamente con el correcto almacenamiento en bodega durante los próximos 8-10 años.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes. Para mejores resultados acompañe con cordero al horno o a la parrilla.

<i>Enólogo:</i> Greg Follet	<i>Cosecha:</i> 2017	<i>Región:</i> Langhorne Creek
<i>Alcohol:</i> 14.0%	<i>Crianza:</i> 20 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>