



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

**AUSTRALIAN
WINE**



D'ARRY'S ORIGINAL 2018

Grenache (56%) Shiraz (44%)

McLaren Vale

BODEGA

d'Arenberg es una de las bodegas más importantes en McLaren Vale, fue fundada en 1912 y su lema es "El arte de ser diferente". También es una de las 12 bodegas familiares más famosas y más antiguas de Australia

ORIGEN DEL NOMBRE

Lanzado por primera vez en 1993, este vino pasó a llamarse d'Arry's Original en honor al miembro de la familia de la tercera generación Francis d'Arenberg Osborn, conocido universalmente como d'Arry, en honor a sus servicios de toda una vida a la industria del vino.

CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno bastante húmedo, con julio, agosto y septiembre muy por encima de la media en lluvias. Los meses de octubre, noviembre y diciembre fueron un poco por debajo de la normalidad y en enero, febrero y marzo fueron más o menos secos. Las temperaturas fueron leves en calor hasta finales de enero, por lo que las vides parecían retrasarse y la cosecha parecía que iba a ser de nuevo tardía. Sin embargo, algunos días y noches calurosos adelantaron la maduración con un ligero sacrificio de la acidez. Las temperaturas superiores al promedio de febrero y marzo y la sequedad hicieron que todo madurara con relativa rapidez. Los rendimientos parecieron más modestos, ya que el calor y las condiciones de sequedad los redujeron significativamente, aunque siguieron siendo bastante respetables en todas las variedades.

ELABORACIÓN DEL VINO

Los pequeños lotes de uva se trituran suavemente y se transfieren a fermentadores abiertos de cinco toneladas. Estos lotes permanecen separados hasta la mezcla final. El pisado se realiza a los dos tercios de la fermentación. El vino se prensa en cestas y se transfiere a una mezcla de barricas de roble francés nuevas y usadas para completar la fermentación.

Las fermentaciones en barrica se realizan sobre lías, y no hay trasiego hasta la mezcla final. Este vino no se somete a clarificación ni filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

De color oscuro, con un centro casi negro y un borde de color rojo rubí. A medida que el vino se abre, se perciben aromas de granada, arándanos y ciruelas. Esos mismos caracteres de granada y ciruela damascena continúan en el paladar y son realzados por un borde ligeramente herbáceo. El componente de Shiraz da amplitud y generosidad a los taninos más finos y sabrosos del Grenache (Garnacha). Esta es la piedra angular del portafolio y estilo de elaboración de d'Arry.

MARIDAJE

Carne a la parrilla, Carne estofada con cerveza oscura, Carne de res con salsa de champiñones, Hamburguesa de venado con salsa de barbacoa y queso de Quebec, Hamburguesa de ternera con queso cheddar y tocino.



92 Points
Ned Goodwin
James Halliday The Australian Wine
Companion 2022

93 Points
Ray Jordan
WA Today

90 Points
James Suckling
jamesuckling.com

90 Points
QWine



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 12 Febrero – 12 Abril	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.5%
<i>Azúcar Residual:</i> 1.1 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 7.3	<i>pH:</i> 3.37	<i>Crianza:</i> 20 – 21 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>