

earthworks
BAROSSA



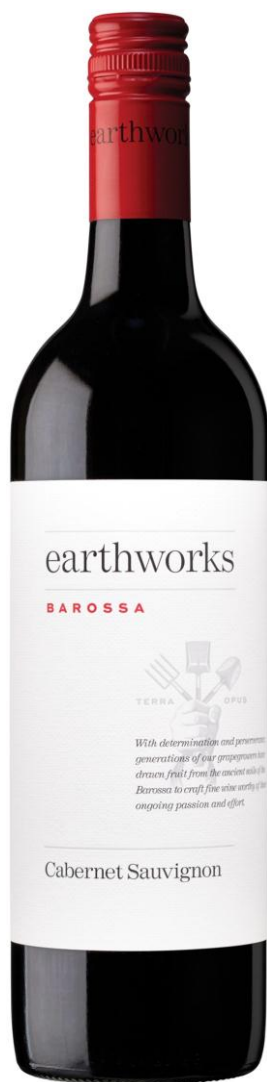
Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos



CABERNET SAUVIGNON BAROSSA EARTHWORKS 2017

Cabernet Sauvignon (100%)

Barossa



BODEGA

“Earthworks Barossa” de propiedad y gestión familiar, hacen sus vinos de uvas 100% procedentes de Barossa, que se cultiva en pequeños viñedos familiares. Sobre la base de más de 160 años de conocimiento de producción de vino local, los métodos de vinificación tradicionales y procesamiento mínima intervención se utilizan para preservar la pureza, la integridad, la textura y el sabor de los vinos.

INFORMACIÓN DE LA VENDIMIA

Un frío invierno típico de Barossa fluyó hacia una primavera húmeda y una estación de crecimiento fresca. Esto significó que la cosecha de Cabernet Sauvignon en nuestros viñedos de Barossa fuera hasta cuatro semanas más tarde de lo que habíamos experimentado en la última década. Buen clima y claridad durante el período de cosecha y un cierto grado de paciencia, hecho para un excelente sabor y acumulación de taninos en nuestras uvas Cabernet Sauvignon como se ve en este vino excepcional

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí intenso. Cálidos y tentadores aromas a arándanos enmarcan una estructura de lujoso chocolate moca, ciruelas de sangre maduras por el sol, cassis y romero. Redondo, suave y generoso, los sabores comienzan con compota de ciruelas y bayas de verano, vainilla y mora de Boysen, seguidos por toques de chocolate moca que complementan el suave y aterciopelado final. Un vino con hombros anchos y espalda recta, similar al carácter de nuestros leales cultivadores de Barossa.

MARIDAJE

Combínalo con un rollo de salchicha de cordero hecho en casa o tartaletas de tomate cherry y tapenade (es una pasta de aceitunas machacadas con alcaparras, anchoas y aceite de oliva, típica de la Provenza) servidas con una porción de hummus y rociadas con hierbas de Provence.

Enólogo: Marc van Halderen	Cosecha: 2017	Región: Barossa	Alcohol: 14.5%
Azúcar Residual:	Acidez total: 5.9 g/L	pH: 3.67	Apto para veganos y vegetarianos