



JANSZ TASMANIA PREMIUM ROSÉ NV

Pinot Noir, Chardonnay

Tasmania



93 Points

Ned Goodwin, Halliday Wine Companion 2021

91 Points

Tyson Stelzer, Australian Sparkling Report 2020

91 Points

Wine Enthusiast Agosto 2020

91 Points

Wine Spectator Junio 2020

BODEGA

Bodega fundada en 1986, Jansz Tasmania está especializada en la elaboración de vinos espumosos de lujo de Tasmania. Propiedad de la familia Australiana Hill-Smith desde 1998, el viñedo recibió el nombre de Jansz Tasmania, en homenaje a Abel Janszoon Tasman, que avistó la isla por primera vez en 1642. Orgullosamente tasmano.

Procedente de los mejores viñedos de Tasmania, llega este vibrante y a la vez delicado Rosé sin añada, un vino creado para disfrutar y refrescarse. Elaborado al estilo del Viejo Mundo, pero con la inspiración de las técnicas y conocimientos innovadores de hoy en día.

MÉTODO TASMANOISE

Se podría argumentar que estamos completamente locos cultivando uvas en un ambiente implacablemente frío de Tasmania. Pero hay un método para nuestra locura. Las condiciones climáticas del viñedo de Jansz rivalizan con la famosa región vinícola francesa del Champagne. De hecho, fue originalmente con la contribución francesa que Jansz se convirtió en primer sparkling de Tasmania hecho usando el método tradicional. Hoy lo llamamos Método Tasmanoise. Es la esencia de una asociación entre el medio ambiente y nuestro enólogo. Así como el clima fresco de Tasmania crea belleza espectacular en la naturaleza, también es fundamental en la creación de arte en las botellas.

TERROIR/PROCEDENCIA/REGIÓN

La fruta procede de viñedos seleccionados de clima fresco en toda Tasmania, desde las regiones de Pipers River y Tamar Valley en el norte hasta Coal River Valley en el sur. Los lotes individuales seleccionados de forma artesanal, forman la base de este Rosé.

ELABORACIÓN

La recolección manual, el prensado suave de los racimos enteros, la fermentación en frío, la fermentación maloláctica al 100%, el complejo ensamblaje y la prolongada crianza sobre lías tras la fermentación en botella se combinan para producir un vino elegante y complejo. Para maximizar las opciones de mezcla y la complejidad del vino final, los lotes se mantienen separados durante la vinificación. Sale con un mínimo de tres meses de envejecimiento en botella.

NOTAS DE CATA

Un vibrante espumoso rosado que muestra aromas y sabores de fresas, pétalos de rosa y brioche fresco, rico y cremoso en el paladar por la influencia tanto de las uvas como de la edad de tiraje. Un tono rosado vibrante pero delicado, con una persistente burbuja fina. Los aromas florales de delicias turcas y pétalos de rosa se combinan con una cremosidad de mousse y fresas en el paladar para dejar una elegante vivacidad y frescura. Un vino lleno de "alegría de vivir" que trae las delicias del verano a la copa en cualquier momento. Una vez liberado, este vino está listo para ser disfrutado.

MARIDAJE

Acompañar con panqueques rusos con salmón ahumado y crème fraiche o tarta de membrillo escalfado.



<i>Enólogo:</i> Jennifer Doyle	<i>Región:</i> Tasmania	<i>Alcohol:</i> 12.0%	<i>Acidez Total:</i> 6.4 g/L	<i>Azúcar Residual:</i> 9.5 g/L
<i>pH:</i> 3.11	<i>Cosecha:</i> NV	<i>Edad del Tiraje:</i> 18 Meses	<i>Primera cosecha:</i> NV- Salió el primer lanzamiento en 2006	Apto para veganos y vegetarianos. Sin gluten