



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



LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

MOSCATO 2021

Frontignac (100%)

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. 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. El éxito de Greg comenzó con sus dos primeros vinos, que ganaron 3 trofeos y 12 medallas de oro. Entre los 55 trofeos y más de 180 medallas de oro que ha acumulado Lake Breeze, sus premios más notables incluyen haber ganado el Trofeo Max Schubert, Mejor Vino Tinto de Adelaide Wine Show, en dos ocasiones. En 2015, Greg fue finalista del premio Gourmet Traveller WINE Winemaker of the Year.

ETIQUETA

Originario del noroeste de Italia, se cree que el estilo Moscato es el vino espumoso original del mundo.

CLIMA Y VENDIMIA

Tienen un sistema único de riego 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

Nuestras uvas blancas *Frontignac* de 47 años de antigüedad, fueron cosechadas a mano para crear este vino espumoso deliciosamente afrutado y refrescante.

NOTA DE CATA

Presenta un estimulante aroma a uva con notas de azahar (flores blancas del naranjo) y almizcle. En el paladar es ligero y tiene un delicado equilibrio entre el dulzor de la uva y la acidez natural. El 'frizzante' crea una frescura viva y un final limpio para este delicioso vino.

MARIDAJE

Es ideal como aperitivo, con postres ligeros o incluso con el desayuno.

Enólogo: Greg Follet

Cosecha: 2021

Región: Langhorne Creek

Alcohol: 7.0%

Crianza:

Apto para veganos y vegetarianos