



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



CHARDONNAY ORGÁNICO YALUMBA 2016

Chardonnay (100%)

Sur de Australia



86 Points
Wine Enthusiast Magazine
01-06-2017

BODEGA

Yalumba fue fundada en 1849 por Samuel Smith. En Yalumba nos esforzamos continuamente para reducir nuestro impacto en el medio ambiente, permanecer involucrados en nuestra comunidad, y asegurarnos de que estaremos haciendo vino generación tras generación. La ética de sostenibilidad de Yalumba incluye nuestro programa de producción de vino orgánico certificado, enfocado en la elaboración de grandes vinos con una mínima intervención en la tierra y en los vinos mismos.

VITICULTURA/ELABORACIÓN

Situado en el río Murray en Loxton, la familia Barich tiene un hermoso viñedo orgánico que produce un maravilloso Chardonnay. Las uvas de este viñedo se combinan con las uvas de la familia Carypides viñedo localizado en Angle Vale, quienes durante muchos años están produciendo Chardonnay de alta calidad para Yalumba, obtuvieron su certificación orgánica en el año 2010. El trabajo meticuloso en ambos viñedos asegura que cuando las uvas son recogidas, estén en perfectas condiciones.

CONDICIONES DE LA VENDIMIA

La temporada de crecimiento del 2016 comenzó bien con una primavera cálida y seca en diciembre y enero. Las noches frescas durante este período y la lluvia a finales de enero ayudaron a refrescar las vides antes de volver al clima cálido en febrero, lo que llevó a una maduración uniforme y saludable de las uvas Chardonnay.

NOTAS DE CATA

De color paja pálido con tonos verdes, este vino exhibe aromas de mirto limón, piña y notas de fruta de hueso y melón. En el paladar está lleno de melocotón y melón inicialmente y conduce a una rica panna cotta de naranja en el paladar medio con una larga duración de sabor.

MARIDAJE

Disfrute con los mejillones y fideos chinos picantes.



Enólogo: Heather Fraser	Cosecha: Enero y Febrero 2016	Región: Sur de Australia	Alcohol: 13.0%	Acidez Total : 4.9 g/l
Total SO2 :	PH (UNIDADES): 3.39	Azúcar Residual:	Apto para veganos y vegetarianos	