YALUMBA
FAMILY WINEMAKERS 1849

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

AUSTRALIAN WINE

CHARDONNAY ORGANIC YALUMBA 2019

Chardonnay (100%)

Sur de Australia

89 Points
Wine Align
26-06-2021

Nuestro Chardonnay está certificado como orgánico y se elabora sin utilizar fertilizantes químicos o pesticidas en el viñedo. El vino fue fermentado utilizando únicamente levaduras naturales o silvestres presentes en el viñedo y en los hollejos de la uva, creando capas extra de complejidad y sabor.

CERTIFICADO

La colección "Organic" (orgánico) de Yalumba está certificada como orgánica por ACO (Australian Certified Organic).

CONDICIONES DE LA COSECHA

Un invierno fresco y seco, seguido de condiciones templadas en primavera y principios de verano, permitió que las uvas Chardonnay maduraran lentamente. El clima más cálido de mediados de enero permitió una maduración uniforme de las uvas con gran sabor y acidez natural.

PROCEDENCIA

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 del viñedo de la familia Carypidis en Angle Vale, quienes han producido chardonnay de alta calidad para Yalumba durante muchos años.

A partir de la cosecha 2018, se les une el viñedo Strachan en Renmark, que al igual que la familia Carypidis son cultivadores de larga trayectoria. El meticuloso trabajo en los viñedos asegura que las uvas estén en perfecto estado cuando se recogen.

NOTAS DE CATA

Color pajizo pálido con matices verdes. En nariz dominan los caracteres naturales de la fermentación, que se traducen en melocotón, melón y frutas de hueso maduras. En el paladar dominan inicialmente las frutas de hueso, con toques de cáscara de limón y piña, que terminan en un cremoso final de chirimoya.

MARIDAJE

Mejillones picantes y fideos de soba (fideos finos empleados en la cocina japonesa elaborados con harina de trigo sarraceno) o guiso de lentejas, camotes y garbanzos.

CERTIFIED ORGANIC · VEGAN WINE · WILD FERMENT · SUSTAINABLE WINEMAKING

Enólogo: Heather Fraser	*Cosecha:* Febrero 2019	*Región:* Sur de Australia	*Acidez Total :* 5.52 g/L	*PH:* 3.26
SO2 : 62 mg/L	*Alcohol:* 13.5%	*Azúcar Residual:* 5.4 g/L	*Apto para veganos y vegetarianos*	