



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



## PINOT GRIGIO ORGÁNICO YALUMBA 2016

*Pinot Grigio (100%)*

### Sur de Australia



**86 Points**  
The Wine Front  
23-09-2016

#### 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 Angle Vale, la familia Carypidis ha estado produciendo durante varios años Pinot Grigio de alta calidad para Yalumba y se certificó como viñedo orgánico en 2010. El trabajo minucioso en los viñedos asegura que las uvas están en perfectas condiciones cuando se recogen y esto ha creado un vino que ejemplifica al Pinot Grigio Orgánico Yalumba.

#### CONDICIONES DE LA VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 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 viñas antes de volver al clima cálido en febrero, lo que llevó a maduración uniforme y saludable de las uvas Pinot Grigio

#### NOTAS DE CATA

De color limón pálido con tonos verdes, este vino tiene aromas a lavanda y hierbas secas. En el paladar presenta jazmín y flores blancas que se complementan con canela en rajas y todas las especias. Todo esto se une en una crujiente acidez de pera Nashi (originaria de Asia) y un final de dulce de almizcle.

#### MARIDAJE

Disfrute con tortillas de pescado tailandés o una ensalada de col de estilo asiático con tofu marinado.



<i>Enólogo:</i> Heather Fraser	<i>Cosecha:</i> Febrero 2016	<i>Región:</i> Sur de Australia	<i>Alcohol:</i> 12.5%	<i>Acidez Total:</i> 5.1 g/l
<i>Total SO2:</i>	<i>PH (UNIDADES):</i> 3.33	<i>Azúcar Residual:</i> 3.5 g/l	Apto para veganos y vegetarianos	