



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

**AUSTRALIAN WINE**



## SHIRAZ ORGÁNICO YALUMBA 2017

*Shiraz (100%)*

### Sur de Australia



**89 Points**  
Wine Enthusiast Magazine  
01-06-2019

#### 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

Las uvas de este vino proceden de cuatro viñedos de propiedad familiar orgánicamente certificados: El viñedo de la familia de Carypides ubicado en Virginia en Adelaide Plains, el viñedo de la familia de Barich localizado en Murray River en Loxton, los viñedos de la familia de Palena situado cerca de Barmera en Riverland y el viñedo de la familia de Strachan en McLaren Vale.

#### CONDICIONES DE LA VENDIMIA

Los suelos de viñedos fueron llenados por un invierno húmedo. Desde agosto hasta mediados del verano, las temperaturas estuvieron por debajo de la media, con la lluvia tardía de finales de diciembre fue ideal para que las viñas cultiven sus follajes protectores. El suave clima de verano significó que las uvas pudieron madurar lentamente en la vid y estuvieran llenas de sabor cuando se cosecharon.

#### NOTAS DE CATA

De color carmesí con matices violáceos, este vino presenta ciruelas especiadas y granos de pimienta con aromas a torta de frutas y suelo de bosque. En boca es una mezcla de violetas y especias con toques de regaliz holandés, ciruelas y cerezas. Es un vino afrutado, de cuerpo medio, con taninos suaves y sedosos y un final sabroso y persistente.

#### MARIDAJE

Disfrute con lechón y una ensalada de manzana y nuez o una hamburguesa de setas suizas con cebolla caramelizada.



<b>Enólogo:</b> Heather Fraser	<b>Cosecha:</b> 02-23 Marzo 2017	<b>Región:</b> Sur de Australia	<b>Alcohol:</b> 13.5%	<b>Acidez Total:</b> 6.2 g/l
<b>Total SO2:</b>	<b>PH (UNIDADES):</b> 3.64	<b>Azúcar Residual:</b>	Apto para veganos y vegetarianos	