



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



SHIRAZ ORGANIC YALUMBA 2019

Shiraz (100%)

Sur de Australia



16/20 Points
Raymond Chan
Wine Reviews
Octubre 2020

Silver
New World Wine
Awards 2020

Nuestro Shiraz es 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 con precipitaciones inferiores a lo normal. El clima templado y seco durante la temporada de crecimiento produjo uvas de gran intensidad de sabor. El verano estuvo lleno de sol y clima cálido y seco, lo que favoreció a la maduración de las uvas.

PROCEDENCIA

Las uvas para este vino provienen de seis viñedos orgánicos certificados de propiedad familiar. La familia Carypidis en Virginia, la familia Barich en el Río Murray en Loxton, la familia Palena en Riverland y la familia Strachan en McLaren Vale han sido los productores a largo plazo que han sido la columna vertebral de este vino durante las últimas cinco cosechas.

Esta añada también hemos obtenido uvas de la familia Strachan en Renmark y nuestro propio bloque biodinámico en Waikerie.

NOTAS DE CATA

De color magenta brillante. Aromas atractivos de violetas y lavanda se combinan con hinojo, arándanos y ciruelas. Los aromas continúan en el paladar y se unen a un toque de pimienta negra. Un vino de cuerpo medio sedoso con taninos suaves y un final brillante, jugoso y persistente.

MARIDAJE

Lasaña mexicana, pasta al estilo bruschetta o una hamburguesa de setas marrones suizas con cebolla caramelizada y patatas fritas crujientes.



<i>Enólogo:</i> Heather Fraser	<i>Cosecha:</i> Febrero & Marzo 2019	<i>Región:</i> Sur de Australia	<i>Acidez Total:</i> 6.5 g/L	<i>PH:</i> 3.59
<i>SO2:</i> 63 mg/L	<i>Alcohol:</i> 14.0%	<i>Azúcar Residual:</i>	Apto para veganos y vegetarianos	