



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



SAUVIGNON BLANC OXFORD LANDING 2017

Sauvignon Blanc (100%)

Sur de Australia



187ml

Bronze
International Wine Challenge
Awarded: 2018

88 Points
James Suckling

BODEGA

En la Bodega Oxford Landing, les gusta "mantener lo real". Eso significa mantener un sentido de la perspectiva y el reconocimiento de lo que realmente importa. Al recordar de dónde venimos y estar orgullosos de nuestras raíces. Situado a orillas del majestuoso río Murray del Sur de Australia, el viñedo Oxford Landing lleva el nombre de un sitio cercano donde un viejo barco a vapor llamado "La ciudad de Oxford" tuvo un final inoportuno. Donde alguna vez se pastorearon ovejas, hoy en día es el hogar de una multitud de gente leal con los pies en la tierra que se enorgullecen de la elaboración de vinos de calidad y que es disfrutado en todo el mundo.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en la parte más fresca de la noche y dejadas con sus cáscaras después del estrujado para permitir la máxima extracción del sabor. Para ayudar a preservar los sabores naturales de la fruta, los zumos se manipulan con un contacto mínimo con el aire. La fermentación en frío sigue con cepas de levaduras aromáticas para realzar el vigoroso sabor del Sauvignon Blanc. Un porcentaje fue fermentado con sus pieles, lo que ha añadido una dimensión extra de complejidad. Los sitios más fértiles son elegidos para el Sauvignon Blanc, lo que permite que los follajes estén llenos, saludables y proporcionen el microclima perfecto para un desarrollo óptimo del sabor. Un buen equilibrio de luz y sombra proporcionó un período de maduración constante y uniforme.

CONDICIONES DEL CLIMA

Una primavera húmeda con temperaturas más frías que el promedio llevó a que la floración fuera dos o tres semanas más tarde de lo normal en Oxford Landing Estates. Nuestros viñedos disfrutaron entonces de unos 75 mm de lluvia entre Navidad y el día de Australia (26 de enero). Esto condujo a una vendimia posterior con las uvas Sauvignon Blanc beneficiándose de las tres o cuatro semanas adicionales en la viña, lo que les permitió desarrollar un delicioso espectro de sabores.

NOTAS DE CATA

Color verde pajizo pálido. Aromas frescos y sabrosos de hierba luisa, maracuyá, guayaba y agua de cebada con limón. En el paladar de cuerpo ligero muestra capas de hierba de limón fresco y papaya. Fina acidez, vibrante o refrescante, ayuda a enfocar las papilas gustativas al final, es persistente, limpio y absolutamente delicioso.

MARIDAJE

Beba con filetes de pescado escalfados en caldo de leche de coco servido sobre arroz al vapor con espinacas freídas ligeramente o con una deliciosa y crujiente ensalada oriental de fideos fritos.



Enólogo: Andrew La Nauze	Cosecha: Febrero y Marzo 2017	Región: Sur de Australia	Alcohol: 10.5%
Acidez Total: 6.4 g/L	pH: 3.34	Azúcar Residual:	Apto para veganos y vegetarianos