



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



SAUVIGNON BLANC OXFORD LANDING 2019

Sauvignon Blanc (100%)

Sur de Australia



87 Points
Wine Enthusiast Magazine
Diciembre 2020

BODEGA

En la Bodega Oxford Landing, nos 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. Hacer vinos que sean un verdadero reflejo del lugar de donde vienen. 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

Los viñedos de Oxford Landing Estates producen uvas perfectas para vinos varietales frescos. Los sitios más fértiles son elegidos para el Sauvignon Blanc, lo que permite tener doseles sanos y proporcionar un microclima perfecto para el desarrollo óptimo de los sabores. Un buen equilibrio de luz y sombra permitió un período de maduración constante y uniforme.

Las uvas se recogieron en la parte más fresca de la noche y se dejaron con sus pieles después de ser aplastadas para permitir la máxima extracción de sabor.

La fermentación en frío sigue con cepas de levaduras aromáticas para realzar el vigoroso Sauvignon Blanc. Un porcentaje fue fermentado con sus pieles, lo que ha añadido una dimensión extra de complejidad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La cosecha de 2019 será recordada como una de las más secas y más cálidas registradas en Oxford Landing Estates. Con el uso cuidadoso de nuestras técnicas de irrigación de clase mundial, han producido sabores frescos y fascinantes en este Sauvignon Blanc.

Color pajizo pálido con un matiz verde. Aromas frescos y acidez de guayaba, maracuyá, piña y mango. En el paladar muestra capas de sabores frescos de limoncillo y papaya. Una acidez fina y vivaz ayuda a concentrar las papilas gustativas en el final, que es persistente y totalmente delicioso.

MARIDAJE

Maridar queso Sainte-Maure de Touraine (un queso de leche de cabra sin pasteurizar, enrollado en ceniza de madera de Francia) o podrías probarlo con un risotto de hongos y cebada.



Enólogo: Andrew La Nauze	Cosecha: Enero y Febrero 2019	Región: Sur de Australia	Alcohol: 10.5%
Acidez Total: 5.8 g/L	pH: 3.25	Botella: 750ml	Apto para veganos y vegetarianos