



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



OXFORD LANDING SAUVIGNON BLANC 2021

Sauvignon Blanc (100%)

Sur de Australia



Gold
Riverland Wine Show 2021

90 Points
Nick Stock
James Suckling.com
06 Octubre 2021

Bienvenido a nuestra casa. Oxford Landing, en Riverland, en el Sur de Australia, es un lugar inolvidable. Sólo hay que preguntar a los lugareños. El hermoso Río Murray atraviesa el imponente paisaje rojo, llenando la comunidad y el medio ambiente de vida y promesa. Aquí, cuidamos al viñedo que produce nuestra colección de vinos veganos, asequibles y producidos de manera sostenible. Son una muestra de nuestra región bañada por el sol para ser disfrutado en su hogar.

Esto ha dado lugar a uvas que han conservado la frescura, la acidez y sabores del Sauvignon Blanc maravillosamente expresivos.

De color pajizo pálido con un matiz verdoso. Aromas frescos y sabrosos de maracuyá, hierba de limón y heno recién cortado. De cuerpo ligero, presenta capas de sabores frescos de cítricos y papaya. La fina y refrescante acidez al final de la boca es persistente y deliciosa cuando se combina con una ensalada de verano y un aliño de vinagreta.

ETIQUETA

El color de la etiqueta está inspirado en el color verde del dosel de la vid en el período previo a la cosecha.

MARIDAJE

Disfrútelo con pollo a la parrilla y verduras de hoja verde frescas o una pasta de tomate y vegetales a la parrilla.

VINIFICACIÓN/VITICULTURA

Las uvas se recogieron en la parte más fresca de la noche y se dejaron con los hollejos después del estrujado para permitir la máxima extracción de sabor. Sigue la fermentación en frío se lleva a cabo con cepas de levadura aromáticas para realzar el vigoroso sabor varietal del Sauvignon Blanc. Un porcentaje se ha fermentado con sus hollejos, lo que ha añadido una dimensión extra de complejidad.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Excelentes lluvias de finales de invierno y principios de primavera repusieron los perfiles de suelo de Oxford Landing. El clima templado en la floración permitió un cuajado parejo que resultó en racimos completos. La cosecha comenzó el 27 de enero y será recordada por ser seca y excepcionalmente templada.

Enólogo: Andrew La Nauze	Cosecha: Enero y Febrero 2021	Región: Sur de Australia	Alcohol: 10.5%	Acidez Total: 6.21 g/L
pH: 3.33	Azúcar Residual: 2.2 g/L	Tamaño de Botella: 750 mL	Apto para veganos y vegetarianos	