



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



## SHIRAZ OXFORD LANDING 2016

*Shiraz (100%)*

### Sur de Australia



**89 Points**

James Halliday  
Australian Wine Companion  
01-02-2017

**85 Points**

Wine Enthusiast Magazine  
01-04-2019

#### 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

La fermentación se llevó a cabo en una combinación de fermentadores estáticos y rotatorios bajo condiciones de temperatura caliente durante un periodo de 6-7 días. Esto crea un equilibrio entre la extracción de los taninos adecuados para la estructura del vino, la retención de la fruta y aromas.

Los suelos arenosos de Oxford Landing Estates requieren una cuidadosa gestión del agua, ya que se secan fácilmente durante los meses de verano. El riego suplementario y el manejo de la cubierta se adaptan a cada sitio individual, con el fin de proporcionar un buen equilibrio de luz y sombra y maximizar la calidad de la fruta.

#### CONDICIONES DEL CLIMA

Hemos experimentado temperaturas por encima de la media durante la temporada de crecimiento, especialmente antes de Navidad. Afortunadamente durante este período la tormenta ocasional proporcionó las lluvias necesarias que refrescaron las vides. Durante las etapas finales del período de maduración de finales de enero a marzo, el clima fue cálido y seco, permitiendo que las vides Shiraz maduren con una abundancia de sabores brillantes y frescos.

#### NOTAS DE CATA

De color púrpura oscuro con tonos rojos. En nariz muestra ciruelas maduras y sutil vainilla con notas de violetas y aromas florales. En el paladar es generosamente sedoso tiene sabores de fruta de zarzamora y ciruela, complementados por taninos suaves y con toques de chocolate con leche y especias cálidas. Los sabores de frutas brillantes persisten durante el final largo y succulento.

#### MARIDAJE

Puede disfrutarlo con un ragú ligeramente condimentado o con un plato vegetariano tailandés llamado Massaman vegetable curry.



<b>Enólogo:</b> Andrew La Nauze	<b>Cosecha:</b> Febrero y Marzo 2016	<b>Región:</b> Sur de Australia	<b>Alcohol:</b> 14.0%
<b>Acidez Total:</b> 5.8 g/L	<b>pH:</b> 3.67	<b>Botella:</b> 187ml	<b>Apto para veganos y vegetarianos</b>