



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

**AUSTRALIAN
WINE**



POLLYANNA POLLY

Sparkling White NV

Chardonnay (60%) Pinot Noir (34%) Pinot Meunier (6%)

Adelaide Hills



Gold medal & 96pts.
at the Royal Melbourne Wine awards
2017

Gold Medal
Royal Queensland Food & Wine
Show 2015

BODEGA

d'Arenberg es una de las bodegas más importantes en McLaren Vale, fue fundada en 1912 y su lema es "El arte de ser diferente". También es una de las 12 bodegas familiares más famosas y más antiguas de Australia.

NOMBRE

El Principio de Pollyanna es la tendencia de las personas a recordar momentos agradables con mayor precisión que los desagradables. La madre de Chester, Pauline, era un testamento vivo de esta verdad, siempre mirando el lado positivo de la vida. Una optimista eterna, ella era conocida por su familia y amigos como Pollyanna Polly.

LA VENDIMIA

Se trata de un vino espumoso non-vintage, que indica que se seleccionan parcelas específicas de varias cosechas para crear una consistencia de calidad de un cuvée al siguiente.

ELABORACIÓN DEL VINO

Estas variedades tradicionales de espumosos se obtienen del clima fresco de Adelaide Hills, y se recolectan anticipadamente para retener la alta acidez natural. Pequeños racimos de estas uvas de bajo rendimiento se presionan suavemente en prensas de cesta de acero inoxidable. Siguiendo la fermentación maloláctica primaria y parcial estos son embotellados e inoculados con levadura y azúcar para favorecer una fermentación secundaria. El cuvée es fermentado en botella para desarrollar complejidad por aproximadamente cuatro años.

Este espumoso es de estilo seco con mineralidad, cuya columna vertebral es su fresca acidez y capas de flores, frutas y matices tostados sabrosos – son perfectos para cualquier celebración!

NOTAS DE CATA

En nariz cáscara de limón, flores blancas, piel de manzana Granny Smith y toques de nueces recién asadas lo invitan a mirar más profundamente en el seductor bouquet. Allí encontrará sutiles toques de mazapán, mantequilla de anacardo y la sugerencia de creme brulee recién asada al fuego. Tiene una fina burbuja con un cremoso y persistente mousse. En el paladar es delicado y finamente equilibrado. Una apretada línea de acides mineral sostiene a la generosa fruta de hueso de pulpa blanca, preparada en una enérgica danza con una intrigante salinidad de aerosol marino. ¿Has lamido alguna vez una concha de ostra? El final es largo y complejo, con autólisis de levadura que proporciona peso en el paladar, mientras que la acidez de la cuajada de limón lleva a un enfocado final mineral.

<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> NV	<i>Región:</i> Adelaide Hills
<i>Alcohol:</i> 11.5 %	<i>Azúcar Residual:</i>	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i>	<i>pH:</i>