



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



LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

ROSATO 2021

Grenache (100%)

Langhorne Creek



BODEGA

La bodega Lake Breeze se ubica en la región Langhorne Creek entre Adelaide Hills y el lago Alexandrina, son viticultores durante más de 130 años y viticultores desde 1987. Sus viñedos se establecieron a fines de la década de 1880, cuando Arthur Follett plantó las primeras vides en la propiedad. Greg Follet actual enólogo de la bodega se graduó como enólogo en Roseworthy Agricultural College en 1990 durante los años siguientes trabajó en varias cosechas de Australia, California y Francia. En 1992 regresa a su hogar para comenzar a hacer vino y tomar un papel más activo en la bodega. El éxito de Greg comenzó con sus dos primeros vinos, que ganaron 3 trofeos y 12 medallas de oro. Entre los 55 trofeos y más de 180 medallas de oro que ha acumulado Lake Breeze, sus premios más notables incluyen haber ganado el Trofeo Max Schubert, Mejor Vino Tinto de Adelaide Wine Show, en dos ocasiones. En 2015, Greg fue finalista del premio Gourmet Traveller WINE Winemaker of the Year.

CLIMA Y VENDIMIA

Tienen un sistema único de riego que consiste en la inundación del río Bremer en invierno que proviene de las precipitaciones en el Mount Lofty Ranges entre Mount Barker y Callington, esta es vital para llevar a los viñedos a través de los meses secos del verano. Langhorne Creek sólo recibe un promedio de 14" de lluvia. Las inundaciones se llevan a cabo utilizando la corriente del invierno del río Bremer y a través de un sistema

de compuertas y bancos se desvía el agua a los viñedos y permanecen durante uno o dos días, hasta que el suelo esté saturado y se libera a continuación en la viña vecina. Los suelos bien drenados reciben una renovación de los sedimentos durante las inundaciones anuales, garantizando que la fertilidad se mantenga en un nivel alto. Los suelos franco limosos aluviales permiten una excelente capacidad de retención de agua, por lo tanto, haciendo pleno uso de las inundaciones en invierno permite llevar a la vid a través de los meses de verano sin agua suplementaria.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas para el Rosato 2021 se cosecharon a mano de nuestras plantaciones de Grenache (garnacha) de 1932. A continuación, las uvas se trituraron y se prensaron inmediatamente para reducir al mínimo la pérdida de color. El zumo se fermentó en frío para retener la fruta y luego se maduró sobre lías durante tres meses para que adquiriera textura antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

El vino resultante es de color coral o salmón, muestra aromas de fresa, flor de cerezo y melocotón blanco. En el paladar es a la vez refrescante y estimulante, con capas de sabor, una acidez viva y un final largo y seco.

MARIDAJE

Es ideal con ensalada nicoise (ensalada niza) o con cocktail de langostinos.

<i>Enólogo:</i> Greg Follet	<i>Cosecha:</i> 2021	<i>Región:</i> Langhorne Creek
<i>Alcohol:</i> 13.0%	<i>Crianza:</i>	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>