



## THE CIGAR 2014

*Cabernet Sauvignon (100%)*

### Coonawarra

La línea de Distinguished Sites Yalumba, es una familia de vinos excepcionales; cada uno cuidadosamente y magníficamente elaborado para capturar la verdadera esencia, de los lugares específicos donde se cultiva.

#### ETIQUETA

The Cigar (El cigarro) Un nombre acuñado por Coonawarra Vignerons para describir la exclusiva tira en forma de cigarro del rico suelo rojo terra rossa o suelo rico arcilloso de color rojo. Hogar de algunos de los viñedos más famosos de Australia, el secreto de Coonawarra se encuentra en el vínculo íntimo entre el suelo de terra rossa, capas de piedra caliza, agua pura artesanal y una larga estación de maduración fresca. Afortunada de ser parte de este emblemático lugar, Yalumba saluda a los Pioneros de la región y a los privilegiados en heredar su futuro.

#### CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno lleno de humedad en los suelos. Las condiciones frías y ventosas durante la floración dieron como resultado que se desarrollaran menos fruta en las vides. El verano fue seco y cálido durante el día con noches frescas, lo que permitió que las uvas maduraran llenas de sabor, de color profundo y con una estructura de taninos armoniosa.

#### ELABORACION DEL VINO

Las uvas para The Cigar se trituran en pequeños fermentadores estáticos, a medida que comienza la fermentación, se deja que la temperatura alcance un pico temprano a 30 ° C, luego se le da más control a alrededor de 22 °C. Esto asegura una buena extracción de color y taninos. Las uvas permanecen con sus cascaras durante unos siete días y algunos tanques se prolonga más este contacto con la cáscara antes de prensar. Madurado durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés (26%), barricas de roble francés de un año (2%), balance en barricas de roble francés más antiguas.

#### NOTAS DE CATA

Este vino es de color rojo ciruela y de tonalidad media a profunda. Los aromas a cereza brillante, chocolate y fruta de almizcle están respaldados por sabrosos robles de cedro. En el paladar es vibrante con arándanos y hojas de curry, balanceado con chocolate- menta con taninos que tienen una textura de praliné que llena la boca. Largo y persistente final tiene la estructura por la que Coonawarra Cabernet Sauvignon es famosa

#### MARIDAJE

Disfrute con chuletas de lomo de cordero a la parrilla o salchichas a la plancha con frijoles, champiñones y piñones con cebolla roja y salsa de tomate.



**91 pts.**  
The Wine Front



<b>Enólogo:</b> Natalie Cleghorn	<b>Cosecha:</b> 10 abril- 1 mayo 2014	<b>Región:</b> Coonawarra	<b>Alcohol:</b> 13.5%	<b>Acidez:</b> 6.1 g/l
<b>pH:</b> 3.57	<b>Crianza:</b> 14 meses	<b>SO<sub>2</sub>:</b> 117 mg/l	Apto para veganos y vegetarianos	