THE CIGAR 2016

Cabernet Sauvignon (100%)

Coonawarra

95 Points
Bob Campbell MW,
The Real Review
07-04-2020

95 Points
Sam Kim - Wine Orbit

94 Points
James Suckling
JamesSuckling.com

93 Points
Campbell Mattinson - Halliday's Wine Companion

93 Points
Sarah Ahmed(at London, 27 Noviembre 2020)
Decanter

Los vinos de Distinguished Sites de Yalumba son una familia de vinos excepcionales, cada uno de ellos cuidadosamente obtenido y magistralmente elaborado para capturar la verdadera esencia de los sitios específicos y especiales de los que procede.

ETIQUETA
El Cigarro es un nombre acuñado por Coonawarra Vignerons para describir la franja única en forma de cigarro del rico suelo rojo de terra rossa. Hogar de algunos de los viñedos más famosos de Australia, el secreto de Coonawarra reside en el íntimo vínculo entre el suelo de terra rossa, las capas de piedra caliza, el agua pura artesanal y una larga y fresca temporada de maduración. Afortunadamente, al formar parte de este lugar icónico, Yalumba saluda a los pioneros de la región y a los privilegiados que heredarán su futuro.

TERROIR
El Viñedo Menzies, la finca de primera calidad de Cabernet Sauvignon de Yalumba, se estableció en la mundialmente famosa región de Coonawarra en 1975. El terroir está definido por tierra marrón roja sobre piedra caliza, perfecta para el cultivo de uvas y para obtener un vino tinto de gran cuerpo y estructurado.

CONDICIONES DE LA COSECHA
Coonawarra experimentó lluvias invernales más bajas que lo normal. Estas condiciones coincidieron con una primavera y un verano más cálidos, por lo que la cosecha se adelantó aproximadamente dos semanas respecto a lo previsto, con una gran riqueza y concentración de sabores frutales.

ELABORACION DEL VINO
Las uvas para El Cigarro se trituran en pequeños fermentadores estáticos. Al comenzar la fermentación, se deja que la temperatura llegue a su punto máximo pronto a 30°C, y luego se le da más control a unos 22°C. Esto asegura una buena extracción de color y tanino. Las uvas permanecen con las cáscaras por alrededor de siete días, y con algunos tanques se les prolonga el contacto con las cáscaras antes de ser prensadas. Madurado durante 21 meses en barricas nuevas de roble francés y barricas hogsheads (20%), barricas de roble francés y barricas hogsheads de un año (19%), balance en roble francés más viejo.

NOTAS DE CATA
Rojo profundo para de color carmesí. Los aromas contienen especias para hornear, ciruela, todo tipo de regaliz, moras, matices de niebla marina y ozono, combinados con una mezcla de bayas oscuras. En el paladar es rico y fluido con gran profundidad. Frutas oscuras, como el arándano, se complementan con un sabroso medio paladar, mostrando tapenade (pasta de aceituna) y hierbas secas. Hay encantadores taninos de chocolate amargo y la reconocible estructura y arquitectura por la que es famoso el Cabernet de Coonawarra. El paladar cruza la línea entre lo salado y lo dulce de la fruta de manera hermosa y será un encantador vino joven, así como madurará en un elegante y estructural vino viejo.

MARIDAJE
Disfrute con chuletas de lomo de cordero a la parrilla o con lasaña de champiñones, tomate y albahaca.

Enólogo: Natalie Cleghorn	*Cosecha:* 11-23 de marzo 2016	*Región:* Coonawarra	*Alcohol:* 14.5%	*Acidez :* 6.7 g/l
pH: 3.56	*Crianza:* 21 meses	*SO_2:* 96 mg/l	Apto para veganos y vegetarianos	