THE CIGAR 2017

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

The Cigar (El cigarro) es un nombre acuñado por los Viticultores de Coonawarra para describir la franja única en forma de cigarro de la región de rico suelo rojo terra rossa. Hogar de algunos de los viñedos más famosos de Australia, el secreto de Coonawarra radica en el íntimo vínculo entre el suelo de terra rossa, las capas de piedra caliza, el agua artesanal pura y una temporada de maduración larga y fresca. Afortunados de por formar parte de este emblemático lugar, Yalumba saluda a los pioneros de la región y a los privilegiados que heredarán su futuro.

CONDICIONES DE LAVENDIMIA

La temporada de crecimiento fue una de las más húmedas de las que se tiene registro, lo que proporcionó a las vides unos niveles de humedad de suelo muy elevados. Estas condiciones se vieron coronadas por una primavera y un principio de verano más fríos que lo normal, lo que propició un crecimiento lento y constante que hizo que la vendimia se retrasara hasta cuatro semanas más de lo habitual. La paciencia fue recompensada con los vinos finales mostraban hermosos sabores y taninos.

TERRUÑO/PROCEDENCIA/REGIÓN

El viñedo Menzies, la finca premium del Cabernet Sauvignon de Yalumba, se estableció en la mundialmente famosa región de Coonawarra en 1975. El terruño se define por la tierra marrón rojiza sobre la piedra caliza, perfecta para el cultivo de uvas para un vino tinto estructurado y con cuerpo.

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro a carmesí. Un vino perfumado, que muestra notas de especias, lavanda y violetas, con aromas frutales de dulce de fresas, moras y la nota de rocío de mar que por excelencia caracteriza a la región. Picante, fresco y vivo con taninos juveniles, en el paladar moderado a largo, tiene una intensa fruta de cassis rojo-púrpura. Un vino delicioso con todo el sello de identidad del Cabernet Coonawarra.

MARIDAJE

Chuletas de lomo de cordero a la brasa o hamburguesas de garbanzos, setas y piñones con una salsa de cebolla roja y tomate.

Enólogo: Natalie Cleghorn	*Cosecha:* Abril & Mayo 2017	*Región:* Coonawarra	*Acidez Total :* 5.9 g/L	*PH:*3.52
SO2 : 96 mg/L	*Alcohol:* 13.5%	*Crianza:* Madurado durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés (22%), barricas y hogshead de roble francés de un año (31%), el resto en barricas de roble francés más viejos.	Apto para veganos y vegetarianos	