



THE CIGAR CABERNET SAUVIGNON 2018

Cabernet Sauvignon (100%)

Coonawarra



97 Points
Winestate Magazine
01-09-2022

Gold
95 Points
Decanter World Wine Awards 2022
10-06-2022

Gold
95 Points
James Halliday Australian Chardonnay and
Cabernet Challenge 2022
25-08-2022

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

The Cigar (El Cigarro) es un nombre acuñado por Vignerons de Coonawarra para describir la franja única en forma de cigarro de la región, de 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. Afortunados por formar parte de este lugar emblemático, Yalumba saluda a los pioneros de la región y a quienes tienen el privilegio de heredar su futuro.

CONDICIONES DE LA COSECHA

Las precipitaciones invernales y primaverales, superiores a lo normal, repusieron la humedad del suelo y de los acuíferos. El invierno fue frío, lo que permitió a las vides descansar durante el periodo de dormancia (reposo invernal), mientras que la primavera y el inicio del verano fue bastante cálido. Las corrientes oceánicas frías de "Bonney upwelling" influyeron en el refrescamiento de las temperaturas de marzo, proporcionando una maduración lenta y fresca que nos proveyó uvas con taninos finos, acidez natural y fuertes sabores varietales.

TERROIR/PROCEDENCIA/REGIÓN

El viñedo Menzies es la propiedad del Cabernet Sauvignon premium de Yalumba, se estableció en la mundialmente famosa región de Coonawarra en 1975. El terroir está definido por tierra marrón rojiza sobre piedra caliza, perfecto para el cultivo de uvas para un vino tinto bien estructurado y con cuerpo.

NOTAS DE CATA

The Cigar 2018 es un encantador Cabernet de Coonawarra, es fresco y tiene una elevada acidez que hace la boca agua. De color profundo y brillante, magenta. Los aromas son ricos en frutas azules y negras, notas de especias y aromas cálidos y reconfortantes de cedro, compota de fresa y sándalo. En boca es expresivo, con grosellas negras, ciruelas y clavo de olor, que se funden con chocolate negro y frutas maduras. El vino tiene una hermosa estructura con taninos finos y una acidez equilibrada que garantiza la longevidad.

MARIDAJE

Chuletas de lomo de cordero a la barbacoa o hamburguesas de garbanzos, champiñones y piñones con salsa de cebolla roja y tomate.



Enólogo:	Cosecha: 20 de marzo - 9 de abril 2018	Región: Coonawarra	Alcohol: 14.0%	Acidez Total: 6.5 g/L
PH: 3.54	Tratamiento: Madurado durante 19 meses en barricas y hogsheads nuevas de roble francés (20%), en barricas y hogsheads de roble francés de un año (10%) y equilibrado en roble francés más viejo.	SO2: 97 mg/L	Apto para veganos y vegetarianos Viñedo de propiedad de Yalumba Vinificación sostenible o sustentable	