



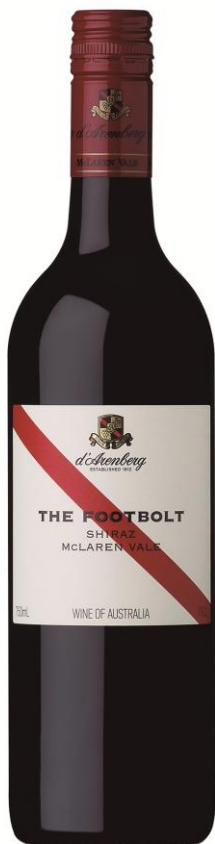
Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos

AUSTRALIAN WINE



THE FOOTBOLT 2017

Shiraz (100%)



Gold Medal

McLaren Vale Wine Show 2019

Gold Medal

China Wine & Spirits Awards 2019

93 Points

Nick Stock
jamesuckling.com

92 Points

Joshua Greene
Wine & Spirits Magazine
Years Best McLaren Vale 2020

91 Points

Martin Field
Noosa FM

18 / 20 Points

Regan Drew
Vino Notebook

4 Stars

Newcastle Herald

McLaren Vale

BODEGA

d'Arenberg es una de las bodegas más importantes en McLaren Vale, fue fundada en 1912 y su lema es "El arte de ser diferente". También es una de las 12 bodegas familiares más famosas y más antiguas de Australia

ORIGEN DEL NOMBRE

Originalmente conocido como 'The Old Vine Shiraz' (La Veterana Vid Shiraz), el nombre fue cambiado en 1996 en honor a Joseph Osborn quien fue propietario de un caballo de carreras exitoso llamado Footbolt que era orgullo de su establo, pero en 1912 tuvo que tomar una decisión muy difícil de vender todos sus caballos para comprar la propiedad de la bodega d'Arenberg.

CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno saludable y muchas lluvias de primavera hicieron que las vides se establezcan muy bien. La explosión de brotes llegó a tiempo, pero fue genial para la primera parte de la primavera, los brotes crecieron a 5 o 6 pulgadas de largo y luego se detuvieron durante un mes. La floración llegaba bastante tarde, por tres semanas, lo que significaba un comienzo tardío de la cosecha y períodos largos de maduración lenta. Las lluvias de verano cesaron a mediados de enero, por lo que la presión de adquirir alguna enfermedad fue baja. Fue muy seco desde febrero a abril, con solo unos pocos milímetros de lluvia. Los días fueron suaves con muchas noches frescas, las primeras semanas de abril fueron alrededor de dos grados más calientes de lo normal, lo que ayudó a que maduren los últimos trozos de fruta. En general, una gran cosecha con una mínima presión de adquirir alguna enfermedad y niveles de cultivo superiores a la media.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas se van estrujando suavemente en pequeñas cantidades luego son transferidos a fermentadores abiertos de cinco toneladas.

Estos lotes se mantienen separados hasta la mezcla final. Cuando se alcanza las dos terceras partes del proceso de la fermentación se hace el pisado, luego pasa por el prensado en cesta y es transferido a una mezcla de barricas de roble francesas y americanas, nuevas y usadas para completar la fermentación. Los barriles de fermentación son envejecidos con lías y no hay movimiento hasta el mezclado final. En este vino no se lleva a cabo la clarificación o filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Un gran Shiraz de McLaren Vale. Generosamente rico con increíble peso de fruta, taninos balanceados y de textura carnosa y gruesa que parecen masticables. Rebosante de frutas maduras y una capa subyacente de roble sutil, así como un toque de pimienta. Este vino representa un gran valor y tiene una larga vida por adelante... ¡Si puedes resistirte!

MARIDAJE

Carne a la parrilla.



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 06 Marzo – 12 Mayo	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.5%
<i>Azúcar Residual:</i> 1.8 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 6.7	<i>pH:</i> 3.51	<i>Crianza:</i> 12 – 18 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>