



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

**AUSTRALIAN WINE**



## THE FOOTBOLT 2018

*Shiraz (100%)*

### McLaren Vale



**93 Points**  
Regan Drew  
vinonotebook.com

**92 Points**  
Winestate Magazine  
Winestate World's Greatest Shiraz/Syrah  
XVI Wine Show, 2021

**90 Points**  
Huon Hooke  
The Real Review

**90 Points**  
Campbell Mattinson  
The Wine Front

**90 Points**  
QWine

#### 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

Joseph Osborn era un exitoso propietario de caballos de carreras y el caballo Footbolt era el orgullo de su establo. En 1912 tomó la difícil decisión de vender sus caballos para comprar la propiedad de d'Arenberg.

#### CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno bastante húmedo, con julio, agosto y septiembre muy por encima de la media en lluvias. Los meses de octubre, noviembre y diciembre fueron un poco por debajo de la normalidad y en enero, febrero y marzo fueron más o menos secos. Las temperaturas fueron leves en calor hasta finales de enero, por lo que las vides parecían retrasarse y la cosecha parecía que iba a ser de nuevo tardía. Sin embargo, algunos días y noches calurosos adelantaron la maduración con un ligero sacrificio de la acidez. Las temperaturas superiores al promedio de febrero y marzo y la sequedad hicieron que todo madurara con relativa rapidez. Los rendimientos parecieron más modestos, ya que el calor y las condiciones de sequedad los redujeron significativamente, aunque siguieron siendo bastante respetables en todas las variedades.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Los pequeños lotes de uva se trituran suavemente y se transfieren a fermentadores abiertos de cinco toneladas. Estos lotes permanecen separados hasta la mezcla final. El pisado se realiza a los dos tercios de la fermentación. A continuación, el vino se prensa en cesta y se transfiere a una mezcla de barricas de roble francés nuevas y usadas para completar la fermentación. Las fermentaciones en barricas se envejecen sobre lías y no hay trasiego hasta la mezcla final. Este vino no se somete a clarificación ni a filtración antes del embotellado.

#### NOTAS DE CATA

Una nariz elevada y aromática con deliciosos aromas de ciruela y frutos rojos. En el paladar es suave y agradable, con taninos y acidez firmes. Hay sabores de mora, granada, hierbas secas y tierra, con un final un poco salvaje y rústico.

#### MARIDAJE

Carne a la parrilla.



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 01 Marzo – 12 Abril	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.5%
<i>Azúcar Residual:</i> 1.0 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 7.5	<i>pH:</i> 3.42	<i>Crianza:</i> 12 – 18 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>