



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

**AUSTRALIAN  
WINE**



## THE STUMP JUMP 2020

*Riesling (100%)*

### McLaren Vale



#### ETIQUETA

Se rumorea que el inventor del arado de Stump Jump, que permitía a la reja de arado saltar sobre las raíces de los árboles, tenía problemas de vista y requería pruebas periódicas para asegurarse de que aún podía manejar la máquina. El diseño de esta etiqueta se inspira en la tabla optométrica que se utiliza para medir la agudeza visual y en la etiqueta nos puede servir como una prueba de sobriedad improvisada. Si puede sostener la botella a la distancia de un brazo y seguir leyendo la etiqueta usted puede disfrutar de otra copa más.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas utilizadas en este vino se sometieron a una trituración suave, fermentación a temperatura controlada y a un prensado en cesta antes del embotellado.

#### CLIMA Y VENDIMIA

Las lluvias de invierno y primavera fueron bastante buenas, por lo que el vigor fue alto. En octubre y noviembre el tiempo fue más frío, lo que hizo que la floración y la propagación se prolongaran durante un largo periodo y una breve e intensa ola de calor a mediados de la germinación redujo el cultivo de forma significativa. Una agradable lluvia del 1 de febrero hizo que las vides se pusieran en marcha y prevaleció un clima de suave a fresco y seco. Unas pocas noches ligeramente más cálidas en la última parte de la maduración ayudaron a dar el último empuje del azúcar. Los rendimientos se redujeron considerablemente, los más bajos que se recuerdan, pero la calidad es excepcional. Algunos de los mejores vinos que se han visto en años.

#### NOTAS DE CATA

Limón y la flor de naranja brindan hermosos aromas, seguidos de sabores cítricos frescos de limón y lima en el paladar. Una línea mineral intensa nos conduce a un final seco.



Chief Winemaker : Chester Osborn	Senior Winemaker: Jack Walton	Región: McLaren Vale	Cosecha: 2020
Alcohol: 10.0 %	Azúcar Residual: 12.5 g/l	Acidez Titulable(Titratable acid): 7.3	pH: 2.95