



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



## THE STUMP JUMP 2016

*Shiraz (100%)*

### 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

El nombre rinde homenaje al arado "Stump Jump" uno de los inventos agrícolas más importantes reconocidos internacionalmente desde el establecimiento en Australia. Fue inventado por los hermanos Smith, Richard lo inventó en 1876 y Clarence lo mejoró. Antes del invento de este arado los remanentes del eucalipto "mallee" tuvieron que ser retirados a mano lo cual era difícil por sus raíces profundas, pero con el aumento de la producción del trigo en el país era esencial poder encontrar una máquina capaz de hacer frente a las dificultades del terreno y el "Stump Jump" lo logró. El diseño de esta etiqueta fue inspirado en una carta de optometrista, porque se rumorea que el inventor del arado "Stump Jump" tenía mala vista y requería pruebas periódicas para garantizar que todavía podía manejar la máquina, además sirve como una provisional prueba de sobriedad. Si puede sostener la botella con el brazo extendido y todavía puede leer la etiqueta delantera entonces usted puede seguir bebiendo.

#### CLIMA Y VENDIMIA

El período comenzó bien con lluvias invernales promedio, las condiciones de verano fueron significativamente más cálidas que el promedio con dos olas de calor hasta enero probando el límite de las vides. Después de la ola de calor fue la lluvia y el clima frío, lo que ayudó a frenar la maduración y permitió el desarrollo del sabor para alcanzar la madurez del azúcar. Los vinos blancos de esta cosecha son afrutados y muy sabrosos, al igual que los tintos con un amplio tanino que combina.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas utilizadas en este vino son en su mayoría de arbustos de vides muy antiguas, y se sometieron a una trituración suave, fermentación tradicional en tanque abierto, prensado en cestas y maduración en roble antes de ser embotellado.

#### NOTAS DE CATA

El valor que este vino ofrece por su costo es increíble. El vino comienza con un profundo color rubí. En nariz, el vino está lleno de frutas de cereza y mora, que continúan en el paladar. Lo que diferencia a este Shiraz es la intensidad de esta fruta madura, que es tan intensa en el final como cuando el vino toca la lengua por primera vez. El acabado tiene un borde mineral-grafito que equilibra la fruta muy bien. En general es para beber mucho, mucho y está por encima de su precio.

#### MARIDAJE

Brochetas de cordero a la parrilla con limón y ajo.  
Hamburguesa de ternera con queso cheddar y tocino.  
Pinchos de carne con granos de pimienta roja y tomates cherry.  
Carne de res con salsa de champiñones.  
Empanadas de cordero y ternera.  
Cordero marroquí ossobuco.  
Pasta o Risotto en salsa Bolognesa.



**89 Points**  
Wine Enthusiast Magazine

**90 Points**  
Wine Spectator  
Wine of the week for Dec. 3, 2018

<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 09 Febrero-14 Abril	<i>Región:</i> McLaren Vale
<i>Alcohol:</i> 13.9%	<i>Azúcar Residual:</i> 1.6 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 6.4	<i>pH:</i> 3.5