



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



Y SERIES CHARDONNAY 2018

Chardonnay (100%)

Sur de Australia



87 Points
Qwine
20-10-2018

BODEGA

Yalumba fue fundada en 1849 por Samuel Smith. En Yalumba creemos que un buen vino lleva a otro. La Serie Y fue creada con esa creencia en mente. La Serie Y es una colección de clásicos icónicos y nuevas y excitantes variedades. Cada una de ellas está auténticamente elaborada con frutas de las regiones vitivinícolas más famosas del Sur de Australia. Esperamos poder compartir con usted nuestro amor por el vino mientras explora la Serie Y.

ORIGEN DEL NOMBRE

Este Chardonnay representa al Ganso del "Cape Barren", símbolo de una especie en peligro de extinción. A lo largo de los años, muchas aves y animales han buscado y encontrado refugio en el santuario de Yalumba, tierra dedicada a la rehabilitación de la vida silvestre nativa.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Las uvas Chardonnay de la Serie Y, fueron recolectadas en todo el espectro de sabores, desde sabores cítricos vivos como limones y limas hasta duraznos y frutas tropicales. De esta forma, se garantiza que el vino, al mezclarse, se equilibre con el sabor y la acidez natural. Prensado directamente a la fermentación, el jugo fue manejado usando un enfoque de "manos libres". Las levaduras indígenas iniciaron y completaron la fermentación y, una vez terminado, el vino se dejó sobre lías. Con las lías mantenidas en suspensión para construir complejidad.

NOTAS DE CATA

Color limón pálido con reflejos verdosos. Los aromas recuerdan a las flores, el pedernal negro y los melocotones maduros. El vino tiene un borde salado con notas de pedernal negro del fermento silvestre. En el paladar es fino y cremoso con un toque de nuez del bâtonnage o bastoneo. La pureza de la fruta evoluciona con notas cítricas de lima y limón. Una refrescante acidez que le da a este vino una longitud encantadora y el final es sabroso y textural.

MARIDAJE

Combinélo con halumi (queso originario de Chipre) fritos en sartén con limón y perejil o garbanzo, calabacines y panqueques de zanahoria con una ensalada de mango verde.



Enólogo: Natalie Cleghorn	Cosecha: Febrero y Marzo 2018	Región: Sur de Australia	Alcohol: 13.0%	Acidez Total: 5.8 (G/L)
Total SO₂: 100 (MG/L)	PH (UNIDADES): 3.26	Azúcar Residual:	Apto para veganos y vegetarianos	