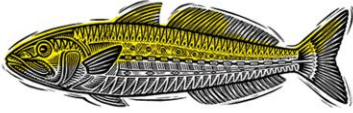




Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos



Y SERIES SAUVIGNON BLANC 2018



Sauvignon Blanc (100%)

Sur de Australia



86 Points
Qwine
19-10-2018

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 varietales. 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 Sauvignon Blanc representa al inconstante pez Rey George Whiting, siempre que se presenta la oportunidad de ponerse de pescarlo, vamos por él y si tenemos éxito, lo comemos con reverencia y lo bañamos con los sabores cítricos y tropicales de este vino.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Las uvas llegaron durante el fresco de la noche, fueron trituradas suavemente en el tanque y se les dio 12 horas de maceración con la piel antes de escurrirlas y prensarlas. Las levaduras silvestres iniciaron y completaron la fermentación. Una vez terminado, el vino se dejó sobre sus lías y se dio un bâtonnage o bastoneo regular para construir complejidad hasta que se mezcló.

NOTAS DE CATA

Color pajizo pálido con reflejos verdosos. Aromas vivos de toronjil (melisa u hoja de limón), pomelo, merengue de limón y flores blancas. Hay matices de hierbas frescas y cascara de limón confitada con un toque de sílex o pedernal negro del fermento silvestre. En el paladar es fresco y rebosante de vida y sabor. Hay una mayor profundidad y generosidad de la fruta del fermento silvestre y del bâtonnage o bastoneo. Abundan los sabores de gota de limón y mantequilla de maracuyá, con una buena acidez, que lo convierte en un vino fácil de beber que muestra todas las características impulsadas por la fruta del Sauvignon Blanc Australiano; línea y longitud con una generosidad de sabor.

MARIDAJE

Disfrute con una ensalada de calamares a la barbacoa aderezada con cítricos



Enólogo: Natalie Cleghorn	Cosecha: Febrero y Marzo 2018	Región: Sur de Australia	Alcohol: 12.5%	Acidez Total: 5.8 (G/L)
Total SO2: 93 (MG/L)	PH (UNIDADES): 3.21	Azúcar Residual: 2.6 (G/L)	Apto para veganos y vegetarianos	