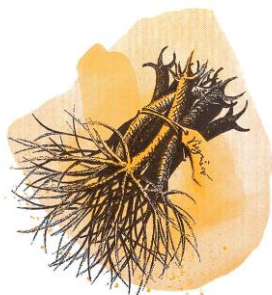




Vinocorp
Placer y Descubrimiento S.A.C.
Importadora y Distribuidora de Vinos



Y SERIES VIOGNIER 2020

Viognier (100%)

Sur de Australia



92 Points
Qwine
30-04-2021

5 Stars & 93/100 Points
Sam Kim, Wine Orbit,
Noviembre 2020

90 Points
Bob Campbell MW
The Real Review
24-12-2020

“The Y Series” es una colección de clásicos emblemáticos y nuevos y fascinantes varietales. Cada vino se elabora auténticamente con fruta de las regiones vinícolas más prestigiosas del Sur de Australia. En Yalumba creemos que un buen vino lleva a otro. La Serie Y fue creada con esa convicción en mente. Esperamos compartir nuestro amor por el vino con usted mientras explora la Y Series.

IMAGEN

Para nuestro viognier representado por los esquejes de vid son el comienzo de un nuevo viñedo, plantado después de una cuidadosa selección, injertado y colocado en nuestro vivero de Yalumba de última generación.

CONDICIONES DE LA COSECHA

Las condiciones frescas y secas durante el invierno y la primavera llevaron a un comienzo tardío de la temporada con un buen crecimiento del dosel. Esto fue muy apreciado ya que el dosel pudo dar sombra a las uvas durante las temperaturas superiores a lo normal en diciembre. Enero y febrero fueron más frescos con días templados y noches frescas que contribuyeron a una maravillosa frescura y acidez en la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color amarillo sedoso del maíz con matices verdes. Las flores blancas y la madreselva dominan los aromas con jengibre y cinco especias para terminar. Las flores blancas y el jengibre conducen a un paladar medio cremoso con un final de textura sedosa. La fermentación silvestre y la crianza sobre lías dan al vino un nivel extra de complejidad en el paladar que desmiente su edad.

MARIDAJE

Este vino se puede acompañar pollo asado con salsa harissa (salsa picante originaria de Túnez muy consumida en los países del Magreb) o tortitas de arroz crujiente con patatas y garbanzos.



Enólogo: Heather Fraser	Cosecha: Febrero & Marzo 2020	Región: Sur de Australia	Acidez Total : 5.59 g/L	PH: 3.47
SO2 : 77 mg/L	Alcohol: 13.5%	Azúcar Residual: 2.2 g/L	Apto para veganos y vegetarianos	