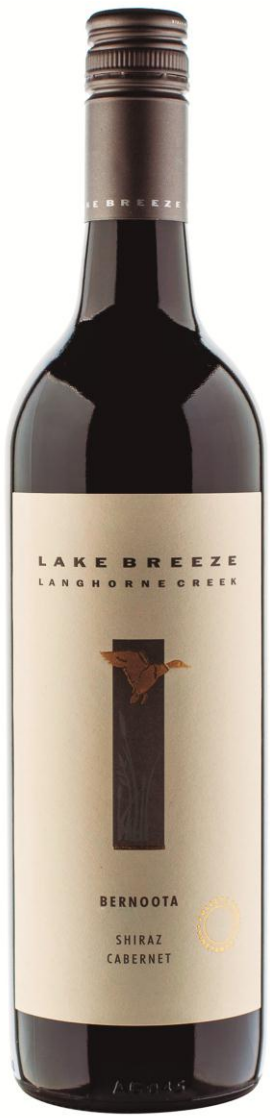
LAKE BREEZE

LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

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

Australian Wine



TROPHY + GOLD 2014 Great Australian Red

GOLD MEDAL 2014 Perth Royal Wine Show class 64

GOLD MEDAL 2014 Australian Small Winemakers Show Class 46

GOLD MEDAL 2014 Langhorne Creek Wine Show class 14a

92 pts. James Halliday
93 pts. The Wine Front

BERNOOTA 2012

Shiraz (60%) Cabernet Sauvignon (40%)
Langhorne Creek

BODEGA
La bodega Lake Breeze se ubica en la región Langhorne Creek entre Adelaide Hills y el lago Alexandrina, son viticultores durante más de 130 años y vinicultores desde 1987. Sus viñedos se establecieron a fines de la década de 1880, cuando Arthur Follett plantó las primeras vides en la propiedad. Tres generaciones más tarde, los viñedos están produciendo fruta sobresaliente y Lake Breeze está haciendo vinos ganadores de trofeos. Greg Follet actual enólogo de la bodega se graduó como enólogo en Roseworthy Agricultural College en 1990 durante los años siguientes trabajó en varias cosechas de Australia, California y Francia. En 1992 regresa a su hogar para comenzar a hacer vino y tomar un papel más activo en la bodega. Los vinos Lake Breeze han tenido un enorme éxito en los últimos 29 años, acumulando 53 trofeos y más de 177 medallas de oro en los principales salones de vinos australianos.

ETIQUETA
“Bernoota” fue el nombre original dado a la granja de la propiedad Lake Breeze, se trata de un nombre aborigen que significa "campamento entre l os eucaliptos “.

CLIMA Y VENDIMIA
Tienen un sistema único de inundación que consiste en la inundación del río Bremer en invierno que proviene de las precipitaciones en el Mount Lofty Ranges entre Mount Barker y Callington, esta es vital para llevar a los viñedos a través de los meses secos del verano. Langhorne Creek sólo recibe un promedio de 14" de lluvia. Las inundaciones se llevan a cabo utilizando la corriente del invierno del río Bremer y a través de un sistema de compuertas y bancos se desvía el agua a los viñedos y permanecen durante uno o dos días, hasta que el suelo esté saturado y se libera a continuación en la viña vecina. Los suelos bien drenados reciben una renovación de los sedimentos durante las inundaciones anuales, garantizando que la fertilidad se mantenga en un nivel alto. Los suelos franco limosos aluviales permiten una excelente capacidad de retención de agua, por lo tanto, haciendo pleno uso de las inundaciones en invierno permite llevar a la vid a través de los meses de verano sin agua suplementaria.

ELABORACIÓN DEL VINO
El vino fue fermentado en fermentadores estáticos abiertos durante 7-10 días, seguido de maduración durante 20 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA
El vino muestra caracteres de frutos negros de mora y ciruela, con un toque de menta chocolate y aromas de roble ahumado. En boca abarca la totalidad de la marca Langhorne Creek dulzor de la fruta y taninos suaves. Es un vino bien equilibrado, aunque es muy apetecible ahora, se madurará con gracia con una guarda correcta para los próximos 8-10 años.

MARIDAJE
Todo tipo de carnes. Para mejores resultados acompañe con rosbif o cordero al horno o a la parrilla.

Enólogo: Greg Follet	*Cosecha: 2012*	*Región: Langhorne Creek*	*Alcohol: 14.5%*
Azúcar Residual:	*Ácido Valorable:*	*pH:*	*Crianza: 20 meses*