LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

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

AUSTRALIAN WINE

LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

BERNOOTA 2020

Shiraz (60%) Cabernet Sauvignon (40%)

Langhorne Creek

Gold Medal
Langhorne Creek Wine Show 2022

Best Value Winery of the Year 2022
Halliday Wine Companion Awards

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. 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. El éxito de Greg comenzó con sus dos primeros vinos, que ganaron 3 trofeos y 12 medallas de oro. Entre los 55 trofeos y más de 180 medallas de oro que ha acumulado Lake Breeze, sus premios más notables incluyen haber ganado el Trofeo Max Schubert, Mejor Vino Tinto de Adelaide Wine Show, en dos ocasiones. En 2015, Greg fue finalista del premio Gourmet Traveller WINE Winemaker of the Year.

ETIQUETA

"Bernoota" fue el nombre original que se le dio a la propiedad de Lake Breeze, es un nombre aborigen que significa "Campamento entre los árboles de eucalipto" ('camp among the gum trees').

CLIMA Y VENDIMIA

Tienen un sistema único de riego 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 Bernoota 2020 es una mezcla de Shiraz (60%) y Cabernet Sauvignon (40%), cuidadosamente seleccionado de viñas viejas del viñedo de la familia Follett.

El vino se fermentó con sus cáscaras en fermentadores estáticos abiertos durante 7-10 días, seguido por una maduración por 20 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA

El vino muestra de caracteres frutales oscuros de mora y ciruelas, con un toque de menta chocolate y aromas de roble de roble ahumado. En el paladar se aprecia toda la dulzura de la fruta de Langhorne Creek y taninos redondos. Aunque ahora es extremadamente apetecible, madurará con gracia y se mantendrá correctamente durante los próximos 8 a 10 años.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes. Para mejores resultados acompañe con rosbif (carne asada es uno de los platos más tradicionales de la cocina inglesa) o cordero al horno o a la parrilla.

Enólogo: Greg Follet	*Cosecha: 2020*	*Región: Langhorne Creek*
Alcohol: 14.5%	*Crianza: 20 meses*	*Apto para veganos y vegetarianos*