



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



BULLANT 2017



Shiraz (100%)

Langhorne Creek



Gold
Mundus Vini
24-02-2019

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.

ORIGEN DEL NOMBRE

El vino fue nombrado por las hormigas toro que residen entre las viñas y molestan a los trabajadores. La hormiga toro u hormiga gigante australiana es un género de hormigas que se caracteriza por su agresividad, gran tamaño y solidaridad. Estas hormigas pueden medir desde 1.5 cm hasta 3cm, convirtiéndolas en las hormigas más grandes del mundo.

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 Y NOTAS DE CATA

Un vino maduro, con cuerpo el cual se ha beneficiado de los 15 meses de maduración del roble. Muestra un aroma que recuerda a las ciruelas y chocolate con un toque de complejidad terrosa. En el paladar es rico y lleno de frutos negros y tiene un final largo y suave.

Mientras estás disfrutando este vino, piense en nuestros trabajadores, quienes alguna vez bailaron entre las viñas evitando las amenazantes hormigas toro que residían allí.

MARIDAJE

Un vino que podría acompañarse con un plato de quesos, así como un también con filete de carne poco cocido.

<i>Enólogo:</i> Greg Follet	<i>Cosecha:</i> 2017	<i>Región:</i> Langhorne Creek
<i>Alcohol:</i> 14.5%	<i>Crianza:</i> 15 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>