



LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK



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

AUSTRALIAN
WINE



90 Points

Halliday Wine Companion 2022

**Halliday Wine Companion Awards
Best Value Winery of the Year 2022**



BULL ANT 2019

Shiraz (100%)

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. 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.

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 riego que consiste en la inundación del río Bremer en invierno que proviene de las precipitaciones en 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 que se ha beneficiado de los 15 meses de maduración en roble. Muestra aromas que recuerdan a 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 equilibrado.

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 o termino Roja.

Enólogo: Greg Follet

Cosecha: 2019

Región: Langhorne Creek

Alcohol: 14.5%

Crianza: 15 meses

Apto para veganos y vegetarianos