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

4 Stars
Winestate Magazine Grenache Blends Tasting 2019

90 Points
Jane Faulkner
James Halliday Australian Wine Companion2020

91 Points
Nick Stock
jamessuckling.com

91 Points
Mike Frost
Courier Mail

91 Points
Joshua Greene
Wine & Spirits Magazine

91 Points
Oz Wine Review

90 Points
Wine Enthusiast Magazine
01-12-2019

D'ARRY'S ORIGINAL 2016

Shiraz (50%) Grenache (50%)

McLaren Vale

BODEGA
d'Arenberg es una de las bodegas más importantes en McLaren Vale, fue fundada en 1912 y su lema es "El arte de ser diferente". También es una de las 12 bodegas familiares más famosas y más antiguas de Australia

ORIGEN DEL NOMBRE
Conocido como 'Burgundy' (Borgoña) hasta 1993, este vino fue renombrado a d'Arry's Original en honor al miembro de la tercera generación de la familia Francis d'Arenberg Osborn, universalmente conocido como d'Arry, por su labor de toda la vida en la industria del vino.

CLIMA Y VENDIMIA
La temporada comenzó bien con un promedio de precipitaciones de invierno, las condiciones del verano fueron significativamente más cálidas que el promedio con dos olas de calor a través de enero probando los límites de las vides. Después de la ola de calor hubo lluvia y clima frío, lo que ayudó a retrasar la maduración y permitió que el desarrollo del sabor alcanzara la madurez del azúcar. Los vinos blancos de esta añada son afrutados y muy sabrosos, al igual que los tintos con un amplio tanino para combinar.

ELABORACIÓN DEL VINO
Pequeños lotes de uvas se trituraron suavemente y luego se transfirieron a fermentadores abiertos de cinco toneladas. Estos lotes permanecen separados hasta la mezcla final. Cuando se alcanza las dos terceras partes del proceso de la fermentación se hace el pisado. El vino luego es prensado en cestas y transferido a una mezcla de barricas francesas nuevas y usadas de roble francés; y antiguas barricas americanas para completar la fermentación. Los fermentos de barril envejecen con sus lías y no hay trasiego hasta la mezcla final. En este vino no está clarificado o filtrado antes del embotellado.

NOTAS DE CATA
Esta mezcla tradicional de Grenache Shiraz ofrece año tras año. Bayas rojas y cerezas que se mezclan armoniosamente con chocolate, aceitunas negras y hierbas secas. A medida que la dulzura de la fruta llega al paladar, también se desarrolla una sequedad en la boca. Los taninos finamente estructurados crean un final equilibrado y persistente.

Vino de gran valor y súper versátil para combinar con la comida.

MARIDAJE
Carne a la parrilla, Carne estofada con cerveza oscura, Carne de res con salsa de champiñones, Hamburguesa de venado con salsa de barbacoa y queso de Quebec, Hamburguesa de ternera con queso cheddar y tocino.

Chief Winemaker: Chester Osborn	*Senior Winemaker:* Jack Walton	*Cosecha:* 11 Febrero - 05 Abril	*Región:* McLaren Vale	*Alcohol:* 14.0%
Azúcar Residual: 1.5 g/L	*Acidez Titulable(Titratable acid):* 6.3	*pH:* 3.51	*Crianza:* 20 – 21 meses	Apto para veganos y vegetarianos