



JANSZ TASMANIA PREMIUM CUVÉE NV

Chardonnay ,Pinot Noir

Tasmania



94 Points
Ned Goodwin
Halliday Wine Companion 2021

93 Points
Wine Enthusiast, Julio 2020

92 Points
Decanter World Wine Awards 2021

Jansz Tasmania es una casa de vinos espumosos de lujo, dedicada exclusivamente al arte de la elaboración de vinos espumosos desde 1986. La ubicación es fundamental para cultivar una fruta excepcional y sólo Tasmania puede presumir de unas condiciones tan idílicas. En pocas palabras, es el lugar perfecto para elaborar vinos espumosos de primera calidad. Al dejar que la naturaleza haga el trabajo, nuestros vinos son naturalmente expresivos de nuestro hogar en Tasmania y de su entorno puro y prístino. Innegablemente tasmanos. Inconfundiblemente Jansz.

Combinando la inspiración del Viejo Mundo con la innovación del Nuevo Mundo, Jansz Tasmania elabora este vino a partir de viñedos de toda Tasmania, todos los cuales producen Chardonnay y Pinot Noir de alta calidad. Los vinos que lo componen se mantienen separados durante la vinificación para maximizar las opciones de mezcla y la complejidad del vino final.

TERROIR/PROCEDENCIA/REGIÓN

La fruta procede de viñedos seleccionados de clima fresco en toda Tasmania, desde las regiones de Pipers River y Tamar Valley en el norte hasta Coal River Valley en el sur. Elaborados especialmente en lotes individuales forman la base de este Cuvée

ELABORACIÓN

La recolección manual, el prensado suave de los racimos enteros, la fermentación en frío, la fermentación maloláctica al 100%, el complejo ensamblaje y la prolongada crianza sobre lías tras la fermentación en botella, se combinan para producir un vino elegante y complejo. Para maximizar la complejidad del vino final, los lotes se mantienen separados durante la elaboración. Sale al mercado con un mínimo de tres meses de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Color dorado muy pálido con una espuma fina y persistente. En nariz se aprecian aromas de madreselva, ralladura de cítricos y fresas frescas procedentes de la fruta de Chardonnay y Pinot Noir. La prolongada permanencia sobre lías durante la segunda fermentación aporta aromas más complejos de turrón y frutos secos tostados. El paladar es equilibrado, con un delicado sabor a fruta, una fina textura cremosa y una refrescante acidez natural. El final es seco y fresco, con sabores persistentes a cítricos y turrón. Una vez liberado, este vino está listo para ser disfrutado.

MARIDAJE

Un maridaje perfecto con ostras naturales rociadas con cualquiera de nuestras Cuvéés (en lugar de limón) o Frito Misto (pescado, langostinos, calamares empanizados y fritos) con salsa alioli (una especie de mayonesa provenzal, está formado por ajo y aceite de oliva) de limón o espárragos al ajo a la plancha.



Enólogo: Jennifer Doyle	Región: Tasmania	Acidez Total: 6.62 g/L	PH: 3.15	Azúcar Residual: 8.6 g/L
Alcohol: 12.0%	Cosecha: NV	Edad del Tiraje: 18 Meses	Primera cosecha: NV- Primer lanzamiento en 1999	Apto para veganos y vegetarianos. Sin gluten