YALUMBA
FAMILY WINEMAKERS 1849

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

AUSTRALIAN WINE

VIOGNIER ORGÁNICO YALUMBA 2017

Viognier (100%)

Sur de Australia

93 Points
The Real Review Ranked
#8 of 29
Top 2017 Viognier

BODEGA

Yalumba fue fundada en 1849 por Samuel Smith.
En Yalumba nos esforzamos continuamente para reducir nuestro impacto en el medio ambiente, permanecer involucrados en nuestra comunidad, y asegurarnos de que estaremos haciendo vino generación tras generación. La ética de sostenibilidad de Yalumba incluye nuestro programa de producción de vino orgánico certificado, enfocado en la elaboración de grandes vinos con una mínima intervención en la tierra y en los vinos mismos.

VITICULTURA/ELABORACIÓN

La propiedad de la familia Barich se encuentra situado en el río Murray en Loxton, cuenta con un hermoso viñedo orgánico que produce un Viognier maravilloso. Desde la cosecha 2011 estas uvas han sido complementadas con el viñedo de la familia Bassham en Barmera. Se cosecha manualmente con meticuloso cuidado en ambos viñedos, asegurando que las uvas estén en perfectas condiciones cuando se recogen.
Hecho con técnicas de vinificación orgánica este vino fue fermentado con levadura indígena (natural) y poca intervención del enólogo.

CONDICIONES DE LA VENDIMIA

Un invierno húmedo en 2016 reabasteció los suelos del viñedo. Desde agosto hasta mediados de verano, con temperaturas por debajo de la media prevalecieron, las lluvias de finales de diciembre fueron ideales para que las viñas cultivaran sus copas protectoras. El clima suave del verano permitió que las uvas maduraran lentamente en la viña y se cosecharan con mucho sabor.

NOTAS DE CATA

De color pálido pajizo con reflejos verdosos y aromas tentadores de hinojo, néctar de albaricoque, jazmín y hoja de curry. En el paladar, el néctar de albaricoque y el hinojo están unidos por flores blancas y carambola, lo que da lugar a un cremoso, rico y largo paladar medio con cinco especias asiáticas en el final.

MARIDAJE

Acompañar con pato con curry al rojo; Pad thai o dhal de lentejas rojas con espinacas.

Wild FERMENT

VEGAN FRIENDLY

Enólogo: Heather Fraser	*Cosecha:* Marzo 2017	*Región:* Sur de Australia	*Alcohol:* 14.5%	*Acidez Total :* 5.6 g/l
Total SO2 :	*PH (UNIDADES):* 3.37	*Azúcar Residual:* 1.7 g/l	Apto para veganos y vegetarianos	