CABERNET SHIRAZ OXFORD LANDING 2016

Cabernet Sauvignon, Shiraz

Sur de Australia

Commended
International Wine Challenge Awarded:
2018

87 Points
Wine Enthusiast Magazine
01-08-2018

BODEGA

En la Bodega Oxford Landing, les gusta "mantener lo real". Eso significa mantener un sentido de la perspectiva y el reconocimiento de lo que realmente importa. Al recordar de dónde venimos y estar orgullosos de nuestras raíces. Situado a orillas del majestuoso río Murray del Sur de Australia, el viñedo Oxford Landing lleva el nombre de un sitio cercano donde un viejo barco a vapor llamado "La ciudad de Oxford" tuvo un final inoportuno. Donde alguna vez se pastorearon ovejas, hoy en día es el hogar de una multitud de gente leal con los pies en la tierra que se enorgullecen de la elaboración de vinos de calidad y que es disfrutado en todo el mundo.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

La fermentación se llevó a cabo con una combinación de fermentadores estáticos y giratorios bajo condiciones de temperatura cálida durante un período de seis días. Esto creó un equilibrio entre la extracción del tanino apropiado para la estructura del vino y la retención del impulso frutal y de los aromas.
Los suelos arenosos de diferentes profundidades sobre la piedra caliza requieren un manejo cuidadoso del agua, ya que se secan fácilmente durante los meses de verano. Las estrategias de riego suplementarias y el manejo del follaje están adecuados para adaptarse a cada sitio individual, a fin de proporcionar un equilibrio de luces y sombras en él y maximizar la calidad de la fruta.

CONDICIONES DEL CLIMA

Hubo temperaturas superiores a la media durante la temporada de crecimiento, particularmente antes de Navidad, con tormentas ocasionales que causaron lluvias y refrescaron las vides. Durante las etapas finales del período de maduración, desde finales de enero hasta marzo, el clima fue cálido y seco, lo que permitió que las uvas del Cabernet Sauvignon y Shiraz maduraran con una abundancia de sabores brillantes y frescos.

NOTAS DE CATA

De color rojo carmesí con toques de púrpura. Aromas de mora, fresas, ciruelas con notas sutiles de grosella negra, moka y violetas. En el paladar está elegantemente estructurado con una textura sedosa y dulzura de fruta en el paladar medio, con capas de cereza roja, especias y sabores de sutil zarzamora, terminando con taninos suaves y granulosos.

MARIDAJE

Disfrútelo con un costillar de cordero o espárragos asados y sopa de albahaca.

Enólogo: *Andrew La Nauze*	*Cosecha:* *Febrero y Marzo 2016*	*Región:* *Sur de Australia*	*Alcohol:* *14.0%*
Acidez Total: *5.9g/L*	*pH:* *3.65*	*Botella:* *750ml*	*Apto para veganos y vegetarianos*