OXFORD LANDING

OXFORD LANDING

CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ 2019

Cabernet Sauvignon, Shiraz

Sur de Australia

90 Points
Nick Stock,
James Suckling.com
6 Octubre 2021

Bienvenido a nuestra casa Oxford Landing, en Riverland, en el Sur de Australia, es un lugar inolvidable. Sólo hay que preguntar a los lugareños. El hermoso Río Murray atraviesa el imponente paisaje rojo, llenando la comunidad y el medio ambiente de vida y promesa. Aquí, cuidamos al viñedo que produce nuestra colección de vinos veganos, asequibles y producidos de manera sostenible. Son una muestra de nuestra región bañada por el sol para ser disfrutado en su hogar.

VINIFICACIÓN/VITICULTURA

La fermentación se llevó a cabo en una combinación de fermentadores estáticos y rotativos bajo condiciones de temperatura cálida durante seis días. De este modo se consigue un equilibrio entre la extracción del tanino adecuado para la estructura del vino y la conservación del sabor y los aromas de la fruta.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Un invierno más fresco con precipitaciones por debajo de lo normal. Días de verano cálidos a calurosos y clima seco junto con el riego controlado produjo buenos doseles de Cabernet Sauvignon y Shiraz. Esto ha sido muy bueno para la maduración y ha producido uvas con gran sabor y concentración.

De color rojo oscuro con reflejos carmesí. Aromas de moras y ciruelas con sutiles notas de grosella negra y hoja de tabaco. En boca está elegantemente estructurado con una textura sedosa y dulzura frutal en el paladar medio, con capas de moras y especias, terminando con taninos suaves.

MARIDAJE

Disfrútelo con un filete a la parrilla y verduras o con una moussaka (un tipo de lasaña de berenjenas) vegetariana.

Enólogo: Matthew Zadow	*Cosecha:* Febrero y Marzo 2019	*Región:* Sur de Australia	*Alcohol:* 13.5%
Acidez Total: 5.88 g/L	*pH:* 3.59	*Azúcar Residual:* 0.5 g/L	Apto para veganos y vegetarianos