OXFORD LANDING

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

AUSTRALIAN WINE

OXFORD LANDING

OXFORD LANDING SAUVIGNON BLANC 2020

Sauvignon Blanc

Sur de Australia

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

Las uvas se recogieron en la parte más fresca de la noche y se dejaron con los hollejos después del estrujado para permitir la máxima extracción de sabor. La fermentación en frío se llevó a cabo con cepas de levadura aromáticas para realzar el vigoroso sabor varietal del Sauvignon Blanc. Un porcentaje se fermentó con sus pieles, lo que añadió una dimensión extra de complejidad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Las condiciones secas del invierno y la primavera fueron seguidas por un diciembre muy caluroso. Una gestión cuidadosa del riego ayudó al crecimiento de las canopias protectoras de nuestras uvas Sauvignon Blanc. La vendimia, desde finales de enero hasta febrero, fue notable, ya que los días templados y las noches frescas contribuyeron a que nuestras uvas de Sauvignon Blanc tuvieran una frescura y una acidez maravillosas.

De color pajizo pálido con un matiz verde. Aromas frescos y ácidos de guayaba, pulpa de maracuyá, hierba de limón y heno de alfalfa recién cortado. De cuerpo ligero, muestra capas de hierba de limón fresca y sabores de papaya. Una acidez fina y fresca ayuda a centrar las papilas gustativas en el final, que es persistente, limpio y totalmente delicioso.

MARIDAJE

Acompañar con una ensalada asiática de pollo desmenuzado.

VEGAN WINE

Enólogo:	*Cosecha:* Enero y Febrero 2020	*Región:* Sur de Australia	*Alcohol:* 10.5%
Acidez Total: 6.1 g/L	*pH:* 3.21	*Azúcar Residual:* 2.8 g/L	Apto para veganos y vegetarianos