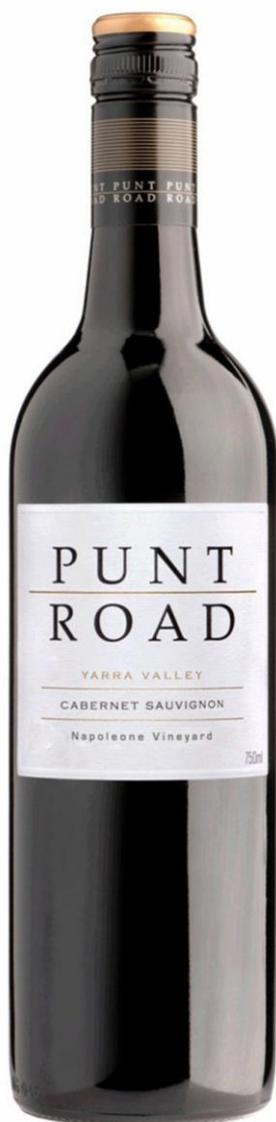




PUNT ROAD CABERNET SAUVIGNON 2016 92+ Point Wine Front

Cabernet Sauvignon (100%)

Yarra Valley



BODEGA

Nuestra bodega en Yarra Valley fue llamado Punt Road, después que la famosa vía interior de la ciudad Melbourne uniera los suburbios del norte y sur. La inspiración vino de una fotografía de 1856, que muestra, como la única forma de cruzar el Río Yarra era a través de un pequeño bote de ahí el nombre de la vía "Punt Road" (Punt significa en español pequeño bote y Road significa vía). Lo que nos llamó la imaginación fue la colina del fondo; mientras que ahora es una parte importante de la zona residencial del Sur de Yarra en ese entonces era un viñedo expansivo y uno de los primeros plantados en Victoria. Es difícil de creer que la concurrida vía de hoy fue un camino de tierra y que algunos inmuebles más caros de Melbourne de hoy alguna vez fueron un viñedo. Esta es una parte poco conocida de la historia de Melbourne y a través de nuestro nombre de la bodega mucha gente ahora sabe la historia.

ELABORACIÓN

Cosechado a mano, con el objetivo de saborear frutas en el espectro de la grosella negra.

Vino de un solo bloque, como en el 2014 y el 2015. Bloque 3, sembrado en 1987. Clon SA125.

El énfasis siempre está en la maceración acuosa aquí, haciendo el trabajo duro en bombeos e inmersiones durante la maceración en frío y al inicio de la fermentación. Después de la fermentación, el vino es prensado antes que nuestros vecinos. El roble nuevo es una mezcla de Taransaud, Saury y Bossuet. 25% nuevo. Los restantes son barriles franceses de 2º y 3º uso. Recibe el mejor tratamiento de roble de cualquier vino Punt Road.

Embotellado en Junio 2017

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Verdadero Cabernet de la vieja escuela - moras y laurel envueltos en un paladar suave y elegante.

Tim Shand, Enólogo

DESCRIPCIÓN

Vendimia

La anticipación de la vendimia 2016 fue en gran medida por el factor climático, pero también un poco lunar. La floración de las vides se produjo durante un período muy cálido y seco, condiciones perfectas para una fructificación uniforme.

Esas condiciones perduraron durante toda la Navidad y enero. Tuvimos suficiente lluvia (en dos grandes eventos) que nos atravesaron justo a tiempo. Con la Pascua adelantada (la primera luna llena después del equinoccio vernal a fines de marzo) nos recuerda que la naturaleza toma sus señales de la luna, ¡y no se discute con ella!

La cálida cosecha lleva a un vino más maduro y sabroso que el '15. Menos perfumado, pero más atrevido.

Seleccionado a mano, con el objetivo de saborear frutas en el espectro de la grosella negra.

Vino de un solo bloque, como en el 2014 y el 2015. Bloque 3, sembrado en 1987. Clon SA125.

El énfasis siempre está en la maceración acuosa aquí, haciendo el trabajo duro en bombeos e inmersiones durante la maceración en frío y al inicio de la fermentación. Después de la fermentación, el vino es prensado antes que nuestros vecinos. El roble nuevo es una mezcla de Taransaud, Saury y Bossuet. 25% nuevo. Los restantes son barriles franceses de 2º y 3º uso. Recibe el mejor tratamiento de roble de cualquier vino Punt Road.

Embotellado en Junio 2017

DATOS TÉCNICOS

Viñedo: Napoleone Block 3

Tipo de suelo: Marga arenosa sobre una base de arcilla

Aspecto: Noreste

Clones: SA125

Levadura: F15

Toneleros: Taransaud, Bossnet, Saury

Alcohol: 14.0%

Enólogo: Tim Shand	Cosecha: 2016	Región: Yarra Valley	Alcohol: 14.0%
Azúcar Residual:	Acides Total (Titratable):	pH:	Crianza: