YALUMBA
FAMILY WINEMAKERS 1849

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

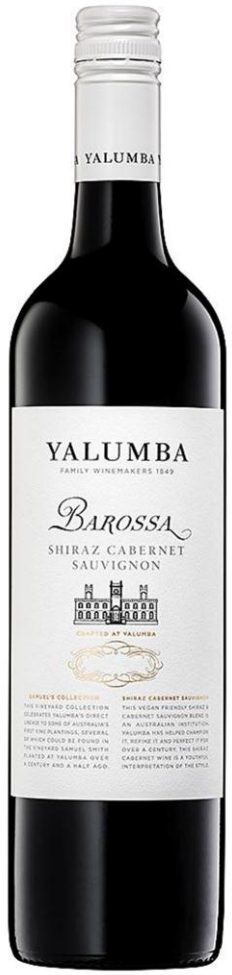
AUSTRALIAN WINE

SAMUEL'S COLLECTION

BAROSSA SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON 2019

Shiraz (57%), Cabernet Sauvignon (43%)

Barossa



Gold Medal
New World Wine Awards 2022
21-10-2022

92 Points
Wine Pilot
27-10-2022

ETIQUETA

Con más de 170 años de independencia ininterrumpida, Yalumba sigue elaborando vino en la finca natal de su fundador bajo la dirección de la misma familia en la actualidad. Samuel's Collection rinde homenaje al fundador de Yalumba, Samuel Smith, a su espíritu de independencia y a su convicción de invertir en la tierra y elaborar un gran vino.

CONDICIONES DE COSECHA

Invierno fresco con precipitaciones inferiores a la media. Este clima suave y seco durante el periodo de crecimiento produjo uvas de gran sabor y concentración. El verano fue soleado y seco, lo que favoreció la maduración de las uvas.

TERROIR/PROCEDENCIA/REGIÓN

Procede de viñedos de Barossa con vides de edades comprendidas entre 10 y más de 35 años. Las viñas están plantadas en una amplia gama de emplazamientos con ligeras variaciones en microclimas y tipos de suelo, incluidas tierras rojas pardas, margas arenosas y suelos arcillosos oscuros. Estas variaciones contribuyen a la diversidad de sabores de Samuel's Collection Barossa Shiraz y Cabernet Sauvignon.

NOTAS DE CATA

El vino se abre con aromas frescos y vibrantes de ciruelas rojas oscuras, anís, cerezas y chocolate oscuro. Equilibrado con grosella roja fina y aromas de cedro del Cabernet Sauvignon. En boca es rico, carnoso y generoso, aunque suave y flexible. Estos ricos sabores persisten a lo largo de un final prolongado y delicioso.

MARIDAJE

Disfrute con chuletas de cerdo desmenuzadas, patatas a la menta y una ensalada de garbanzos o brócoli y maíz a la parrilla con salsa verde y salsa de judías blancas.

VEGAN WINE · VEGAN WINE

SUSTAINABLE · WINEMAKING

Enólogo: *Alexey Alon Dumbuay*	*Cosecha:* *Febrero & Marzo 2019*	*Región:* *Barossa*	*Alcohol:* *14.5%*	*Acidez Total:* *6.25 g/L*
PH: *3.53*	*SO2:* *92 mg/L*	*Tratamiento: Madurado durante 7 meses en 13% barricas nuevas hogsheads (barril o tonel grande con una capacidad de 238 a 530 litros o 63 a 140 galones) de roble francés y húngaro. Con el balance en barriles franceses, americanos y húngaros de 1 a 5 años de edad.*	*Apto para veganos y vegetarianos* *Vinificación sostenible o sustentable*	