THE FERAL FOX 2015

Pinot Noir 100%

Adelaide Hills

Adelaide Wine of the Year Trophy
China Wine & Spirits Awards Best Value 2017

Double Gold Medal - Best Value
China Wine & Spirits Awards 2017

Gold
Royal Perth Wine Show 2017

90 Points
James Halliday
James Halliday The Australian Wine Companion 2018

92 Points
National Liquor News

91 Points
Tina Gellie
Decanter

BODEGA
d'Arenberg es una de las bodegas más importantes en McLaren Vale, fue fundada en 1912 y su lema es "El arte de ser diferente". También es una de las 12 bodegas familiares más famosas y más antiguas de Australia

ORIGEN DEL NOMBRE
Los zorros salvajes que habitan las colinas de Adelaida han desarrollado un apetito por las uvas y a menudo se puede encontrar comiendo los racimos bajos que cuelgan durante la vendimia; sin embargo, como estas criaturas de cola peluda actúan como diluyentes de cultivos y mejoran la calidad de las uvas que están demasiado altos para que los puedan alcanzar. También tiene el efecto secundario de proporcionar una fuente natural de fertilización cuando la naturaleza llama ya que las uvas surten como efecto laxante a los zorros quienes normalmente son carnívoros.

CLIMA Y VENDIMIA
Un invierno húmedo aseguró una buena humedad del sub suelo y estableció buenas vides con follajes sanos. La primavera fue muy seca con temperaturas por encima del promedio. Un fuerte aguacero de bienvenida en enero fue un alivio. Condiciones suaves durante el período de maduración produjo vinos que muestran una abundancia de frutas aromáticas con gran color, riqueza y taninos equilibrados. La cosecha comenzó el 30 de enero, el inicio registrado más adelantado.

ELABORACIÓN DEL VINO
Los pequeños lotes de uvas se trituran suavemente y luego se transfieren a dos toneladas de fermentadores abiertos. Alrededor del 15% de racimos enteros se añaden y se somenten a aproximadamente tres días de maceración en frío antes de iniciar la fermentación silvestre.

NOTAS DE CATA
Brillante, pura y descaradamente absorbible. The feral Fox 2015 (El zorro salvaje) es un Pinot aromático y expresivo, rebosante de frutas rojas y un monto de caracteres sabrosos. las notas afrutadas y saladas se mezclan para ofrecer un bouquet en constante evolución.

En el paladar es particularmente animado con sabores de ruibarbo y frambuesa combinados con sabor casi a granada dándole una acides vibrante, apetitosa y refrescante. Buscando un poco más profundo revela hongos, suelo del bosque y notas de cedro que hacen que el Pinot tenga una representación seductora. Taninos calcáreos y acides punzante aseguran que el acabado sea refrescante

MARIDAJE
Un vino versátil que se puede disfrutar en cualquier situación, joven y ligeramente refrigerado, como un aperitivo en una tarde de verano, o maridando con una comida rica, con fuerte sabor de pato y verduras de temporada de invierno.

Chief Winemaker: Chester Osborn	*Senior Winemaker:Jack Walton*	*Cosecha: 28 febrero – 01 abril*	*Región: Adelaide Hills*	*Alcohol: 14.0 %*
Azúcar Residual: 1.0 g/L	*Acidez Titulable(Titratable acid): 6.1*	*pH: 3.51*	*Crianza: 12 meses*	