



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

AUSTRALIAN WINE



THE FOOTBOLT 2018

Shiraz (100%)

McLaren Vale



93 Points
Regan Drew
vinonotebook.com

92 Points
Winestate Magazine
Winestate World's Greatest Shiraz/Syrah
XVI Wine Show, 2021

90 Points
Huon Hooke
The Real Review

90 Points
Campbell Mattinson
The Wine Front

90 Points
QWine

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

Joseph Osborn era un exitoso propietario de caballos de carreras y el caballo Footbolt era el orgullo de su establo. En 1912 tomó la difícil decisión de vender sus caballos para comprar la propiedad de d'Arenberg.

CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno bastante húmedo, con julio, agosto y septiembre muy por encima de la media en lluvias. Los meses de octubre, noviembre y diciembre fueron un poco por debajo de la normalidad y en enero, febrero y marzo fueron más o menos secos. Las temperaturas fueron leves en calor hasta finales de enero, por lo que las vides parecían retrasarse y la cosecha parecía que iba a ser de nuevo tardía. Sin embargo, algunos días y noches calurosos adelantaron la maduración con un ligero sacrificio de la acidez. Las temperaturas superiores al promedio de febrero y marzo y la sequedad hicieron que todo madurara con relativa rapidez. Los rendimientos parecieron más modestos, ya que el calor y las condiciones de sequedad los redujeron significativamente, aunque siguieron siendo bastante respetables en todas las variedades.

ELABORACIÓN DEL VINO

Los pequeños lotes de uva se trituran suavemente y se transfieren a fermentadores abiertos de cinco toneladas. Estos lotes permanecen separados hasta la mezcla final. El pisado se realiza a los dos tercios de la fermentación. A continuación, el vino se prensa en cesta y se transfiere a una mezcla de barricas de roble francés nuevas y usadas para completar la fermentación. Las fermentaciones en barricas se envejecen sobre lías y no hay trasiego hasta la mezcla final. Este vino no se somete a clarificación ni a filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Una nariz elevada y aromática con deliciosos aromas de ciruela y frutos rojos. En el paladar es suave y agradable, con taninos y acidez firmes. Hay sabores de mora, granada, hierbas secas y tierra, con un final un poco salvaje y rústico.

MARIDAJE

Carne a la parrilla.



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 01 Marzo – 12 Abril	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.5%
<i>Azúcar Residual:</i> 1.0 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 7.5	<i>pH:</i> 3.42	<i>Crianza:</i> 12 – 18 meses	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>