



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

AUSTRALIAN WINE



THE LOVE GRASS 2017

Shiraz (85%) Otras variedades (15%)

McLaren Vale



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

"Lovegrass" es una mala hierba que crece en los viñedos cuyas flores pegajosas se adhieren afectuosamente a los calcetines de los trabajadores. Este Shiraz persistirá con ustedes de la misma manera que la hacen las flores!

CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno saludable y muchas lluvias de primavera hicieron que las vides se establezcan muy bien. La explosión de brotes llegó a tiempo, pero fue genial para la primera parte de la primavera, los brotes crecieron a 5 o 6 pulgadas de largo y luego se detuvieron durante un mes. La floración llegaba bastante tarde, por tres semanas, lo que significaba un comienzo tardío de la cosecha y períodos largos de maduración lenta. Las lluvias de verano cesaron a mediados de enero, por lo que la presión de adquirir alguna enfermedad fue baja. Fue muy seco desde febrero a abril, con solo unos pocos milímetros de lluvia. Los días fueron suaves con muchas noches frescas, las primeras semanas de abril fueron alrededor de dos grados más calientes de lo normal, lo que ayudó a que maduren los últimos trozos de fruta. En general, una gran cosecha con una mínima presión de adquirir alguna enfermedad y niveles de cultivo superiores a la media.

ELABORACIÓN DEL VINO

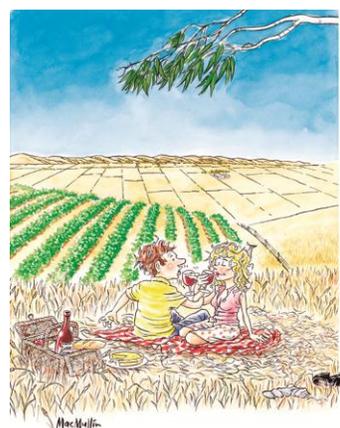
Uvas en pequeños lotes son suavemente estrujados y luego son trasladados a fermentadores abiertos. El pisado se lleva a cabo a dos terceras partes del camino de la fermentación, luego pasa por el prensado de cesta y después es añejado en barricas de roble francés durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Espicias súper elevadas, grosellas negras y moras. Hay una línea de fruta oscura subyacente, con sabores de regaliz y sustancia de res que contrastan con algunas ligeras notas herbales. Un Shiraz de cuerpo medio con increíble concentración y longitud. Este es un vino serio que también es bastante accesible en su juventud.

MARIDAJE

Carne y cordero a la parrilla o al horno.



Chief Winemaker: Chester Osborn	Senior Winemaker: Jack Walton	Cosecha: 6 Marzo -15 de Mayo	Región: McLaren Vale	Alcohol: 14.5 %
Azúcar Residual: 1.3 g/L	Acidez Titulable(Titratable acid): 6.7	pH: 3.52	Crianza: 18 meses barricas de roble francés	Apto para veganos y vegetarianos