THE LOVE GRASS 2018

Shiraz (92%) Other Varieties (8%)

McLaren Vale

93 Points
Campbell Mattinson
James Halliday The Australian Wine Companion 2021

4 Stars / 94 Points
Winestate Magazine
Winestate Organic & Biodynamic Tasting 2021

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

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.

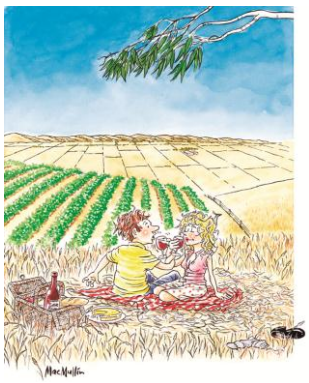
ORIGEN DEL NOMBRE
"Lovegrass" es una mala hierba que crece en los viñedos y sus flores pegajosas se adhieren cariñosamente a los calcetines de los trabajadores del viñedo. Este Shiraz permanecerá contigo de la misma manera que las flores hacen!

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 trasladan a fermentadores abiertos. A los dos tercios de la fermentación se realiza el pisado, el vino se prensa en cestas y se envejece en roble francés durante un máximo de 18 meses.

NOTAS DE CATA
El Love Grass 2018 es un Shiraz sacado directamente del libro de jugadas de d'Arenberg. Como vino joven cuando se abre por primera vez, puede parecer cerrado, oscuro y melancólico. Alquitrán, tierra y regaliz negro. El aire y el tiempo ayudan a masajear las abundantes frutas dulces, mora y ciruela con un matiz de hinojo y especias. De forma similar, en el paladar comienza bastante musculoso y tenso, pero con el tiempo se relaja y se convierte en un vino más generoso y jugoso. A medida que la fruta jugosa evoluciona, los taninos inicialmente rústicos comienzan a asentarse como si se hundieran en un sillón de felpa. Los fuertes caracteres terrosos son un guiño a los principios orgánicos y biodinámicos adoptados en el viñedo. El carácter de la fruta está suavemente apoyado, más que dominado, por las sabrosas barricas de roble viejo. En definitiva, se trata de un vino estructural que se ajusta a su precio y que, sin duda, se beneficiará de la decantación y recompensará a quienes tengan la paciencia de guardarlo durante 5 a 10 años.

MARIDAJE
Carne y cordero a la parrilla o al horno.



Chief Winemaker:: Chester Osborn	*Senior Winemaker:*Jack Walton	*Región:* McLaren Vale	*Cosecha:*15 Febrero -6 Abril	*Alcohol:* 14.5 %
Azúcar Residual: 1.0 g/l	*Acidez Titulable(Titratable acid):* 7.2	*pH:* 3.44	*Crianza:*18 meses	*Apto para veganos y vegetarianos*