



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

AUSTRALIAN WINE



THE STUMP JUMP 2017

Grenache (46%) Shiraz (42%) Mourvedre (12%)

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

El nombre rinde homenaje al arado "Stump Jump" uno de los inventos agrícolas más importantes reconocidos internacionalmente desde el establecimiento en Australia. Fue inventado por los hermanos Smith, Richard lo inventó en 1876 y Clarence lo mejoró. Antes del invento de este arado los remanentes del eucalipto "mallee" tuvieron que ser retirados a mano lo cual era difícil por sus raíces profundas, pero con el aumento de la producción del trigo en el país era esencial poder encontrar una máquina capaz de hacer frente a las dificultades del terreno y el "Stump Jump" lo logró. El diseño de esta etiqueta fue inspirado en una carta de optometrista, porque se rumorea que el inventor del arado "Stump Jump" tenía mala vista y requería pruebas periódicas para garantizar que todavía podía manejar la máquina, además sirve como una provisional prueba de sobriedad. Si puede sostener la botella con el brazo extendido y todavía puede leer la etiqueta delantera entonces usted puede seguir bebiendo.

CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno saludable y abundantes lluvias primaverales han hecho que las vides crezcan muy bien. La brotación fue a tiempo, pero estuvo muy fresca la primera parte de la primavera, los brotes crecieron hasta 5 o 6 pulgadas de largo y luego se detuvieron durante un mes. La floración fue bastante tardía hasta tres semanas, lo que implicó un comienzo tardío de la cosecha y los períodos de maduración fueron largos y lentos. Las lluvias de verano cesaron a mediados de enero, por lo que la presión de enfermedad fue baja. De febrero a abril el clima fue muy seco, con sólo unos pocos milímetros de lluvia. Los días fueron templados con muchas

noches frescas, las primeras semanas de abril fueron unos dos grados más calurosas de lo habitual, lo que ayudó a madurar los últimos trozos de fruta. En general, una gran cosecha con una mínima presión de enfermedades y niveles de cosecha superiores a la media.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas utilizadas en este vino son en su mayoría de viñas arbustivas muy viejas y se sometieron a trituración suave, fermentación tradicional en tanque abierto, prensado en cesta y maduración en roble antes del embotellado.

EL VINO Y NOTA DE CATA

Este vino expresa su valor. Un rico color rojo rubí con una fragante nariz de frambuesa, un toque de cereza oscura y especias. Textura sedosa en el paladar, pero con un fondo de fruta jugosa que muestra ciruela, bayas rojas y un final sabroso. Tiene unos agradables y suaves taninos y una ligera acidez. El peso de la fruta y la sedosidad hacen que este vino pueda disfrutarse ahora, pero seguirá desarrollándose con el tiempo.

MARIDAJE

Pizza provenzal, pollo asado.



91 Points
Wine Enthusiast
Abril 2021



Chief Winemaker: Chester Osborn	Senior Winemaker: Jack Walton	Cosecha: 2017	Región: McLaren Vale	Alcohol: 14.5 %
Azúcar Residual: 1.4 g/l	Acidez Titulable (Titratable acid): 6.1	pH: 3.56	Apto para veganos y vegetarianos	