



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

**AUSTRALIAN
WINE**



THE STUMP JUMP 2018

Grenache (48%) Shiraz (27%) Mourvèdre (25%)

McLaren Vale



91 Points

Cameron Douglas MS
Noviembre 26, 2021

ETIQUETA

Se rumorea que el inventor del arado de Stump Jump, que permitía a la reja de arado saltar sobre las raíces de los árboles, tenía problemas de vista y requería pruebas periódicas para asegurarse de que aún podía manejar la máquina. El diseño de esta etiqueta se inspira en la tabla optométrica que se utiliza para medir la agudeza visual y en la etiqueta nos puede servir como una prueba de sobriedad improvisada. Si puede sostener la botella a la distancia de un brazo y seguir leyendo la etiqueta usted puede disfrutar de otra copa más.

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

Las uvas utilizadas en este vino provienen en su mayoría de vides muy viejas y se sometieron a un estrujado suave, fermentación tradicional en tanque abierto, prensado en cesta y maduración en roble antes del embotellado.

NOTA DE CATA

Una variedad de notas oscuras, dulces y saladas, ciruela, cereza negra, tierra y pimienta negra. En boca llena de moras, frambuesas con hermosas especias elevadas y minerales. Los taninos finos, polvorientos y arenosos son derivados de frutas y muy vivos, lo que hace que el final sea largo.

MARIDAJE

Pizza provenzal o pollo asado.



Chief Winemaker:: Chester Osborn	Senior Winemaker: Jack Walton	Cosecha: 2018	Región: McLaren Vale	Alcohol: 14.5 %
Glucosa y Fructosa: 1.4 g/l	Acidez Titulable (Titratable acid): 6.8	pH: 3.37	Apto para veganos y vegetarianos	