



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



## THE STUMP JUMP 2018



*Riesling (100%)*

### McLaren Vale, Adelaide Hills

#### 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

#### CLIMA Y VENDIMIA

Un invierno bastante húmedo en julio, agosto y septiembre las precipitaciones fueron muy por encima del promedio, octubre, noviembre y diciembre fueron un poco por debajo del promedio y enero, febrero y marzo fueron más o menos secos. Las temperaturas fueron moderadas hasta finales de enero, por lo que las viñas parecían retrasadas y la cosecha parecía que iba a llegar tarde otra vez. Sin embargo, algunos días y noches fueron calurosos y adelantaron la maduración con un ligero sacrificio de acidez. Las temperaturas medias de febrero y marzo y la sequedad hicieron que todo madurara relativamente rápido. Los rendimientos fueron por un lado más ligero, porque el calor y las condiciones secas los redujeron significativamente, sin embargo, aún eran bastante respetables en todas las variedades.

#### 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.

#### NOTAS DE CATA

Simple, fresco y concentrado; La retención de un toque de azúcar está equilibrada por una acidez sabrosa que eleva el vino a una nueva altura para McLaren Vale. Es un hermoso amarillo pálido con una nariz llena de manzana verde y limón. En boca es sabroso, con un ligero dulzor, pero está equilibrado con un acabado fresco. Sobrecarga de limón. Gran valor por su precio.



#### ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas utilizadas en este vino se sometieron a una trituración suave, fermentación controlada a temperatura y prensado de cestas antes del embotellado.

<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Región:</i> McLaren Vale, Adelaide Hills	<i>Cosecha:</i> 05 Febrero – 8 Marzo
<i>Alcohol:</i> 10.5%	<i>Azúcar Residual:</i> 15.3 g/L	<i>Acidez Titulable (Titratable acid):</i> 8.2	<i>pH:</i> 2.88