THE STUMP JUMP 2021

Sauvignon Blanc (100%)

Adelaide Hills

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.

ELABORACIÓN DEL VINO

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

CLIMA Y VENDIMIA

El invierno anterior fue maravillosamente húmedo, limpiando el suelo de sales y llenando el perfil del suelo. La primavera también estuvo por encima de la media con lluvias hasta noviembre que estuvo casi completamente seco. Noviembre fue más caluroso de lo normal lo que alteró el cuajado de las vides. Tan bien como el número de racimos estaba muy arriba. Dos pulgadas de lluvia a principios de febrero fueron muy apreciadas por los cultivos relativamente grandes. Donde los cultivos eran más pequeños, el tamaño de las uvas crecía. El calor produjo una floración rápida, cuajado y un rápido desarrollo de las bayas, lo que condujo a un envero temprano y el inicio de la cosecha más anticipado que se ha registrado. Unos días seguidos alrededor de los 35°C en febrero, anticipadamente maduraron rápidamente los viñedos con cultivos bajos. A partir de entonces, la vendimia fue suave y seca. Las temperaturas medias de otoño han bajado. Algunos agradables días de 30°C a fines de marzo y principios de abril ayudaron a terminar la maduración de cultivos más grandes y variedades de maduración tardía.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido. En nariz es herbáceo con grass recién cortado y heno. En cuanto a las frutas, hay algo de lichi, maracuyá, melón y piña. Las primeras apariencias engañan: a pesar de la fruta, es un vino fresco y seco con una buena cantidad de acidez. Un vino para ser disfrutado joven.

Chief Winemaker : Chester Osborn	*Senior Winemaker:* Jack Walton	*Región:* Adelaide Hills	*Cosecha:* 2021
Alcohol: 12.5%	*Azúcar Residual:* 3.1 g/l	*Acidez Titulable(Titratable acid):* 7.1	*pH:* 3.19