



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

AUSTRALIAN WINE



THE STUMP JUMP 2017

Shiraz (100%)

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 rumoreaba 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 muchas lluvias de primavera hicieron que las vides se establezcan muy bien. La explosión de brotes llegó a tiempo, pero fue genial para la primera parte de la primavera, los brotes crecieron a 5 o 6 pulgadas de largo y luego se detuvieron durante un mes. La floración llegó bastante tarde, por tres semanas, lo que significaba un comienzo tardío de la cosecha y períodos largos de maduración lenta.

Las lluvias de verano cesaron a mediados de enero, por lo que la presión de la enfermedad fue baja. De febrero a abril el clima fue muy seco, con solo unos pocos milímetros de lluvia. Los días fueron suaves con muchas noches frescas, las primeras semanas de abril fueron alrededor de dos grados más calientes de lo normal, lo que ayudó a que maduren los últimos trozos de fruta. En general, una gran cosecha con una mínima presión de adquirir alguna enfermedad y niveles de cultivo superiores a la media.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas utilizadas en este vino son en su mayoría de arbustos de vides muy antiguas, y se sometieron a una trituration suave, fermentación tradicional en tanque abierto, prensado en cestas y maduración en roble antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Una hermosa y fragante expresión del Shiraz de McLaren Vale, restringida pero equilibrada. La nariz está repleta de frambuesa, fresa, mora y especias. En el paladar es jugoso y sedoso. Pura fruta, acidez fresca y taninos súper flexibles, todo en armonía.

MARIDAJE

Brochetas de cordero a la parrilla con limón y ajo.
Hamburguesa de ternera con queso cheddar y tocino.
Carne de res con salsa de champiñones.



89 Points
Wine Enthusiast
Julio 2020



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 2017	<i>Región:</i> McLaren Vale
<i>Alcohol:</i> 14.0%	<i>Azúcar Residual:</i> 1.1 g/L	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 6.1	<i>pH:</i> 3.49