



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



THE STUMP JUMP 2019

Shiraz (100%)

McLaren Vale



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

El invierno fue bastante seco, con ligeras lloviznas esporádicas que no penetraron demasiado en el suelo. Esto afectó a la brotación, pero se gestionó con algo de riego. Durante la primavera hubo un fuerte viento alrededor del tiempo de floración, que alteró parte del crecimiento, especialmente en Shiraz. El verano fue caluroso, con una ola de calor extrema y una temperatura máxima récord de 46.6C, que quemó algunas variedades como la Petit Verdot. La mayoría de las demás variedades lograron salir ilesas, lo que resulta sorprendente. Los rendimientos fueron bajos en la mayoría de las variedades. La calidad, sin embargo, fue excelente, mostrando características muy varietales. Los fermentadores tuvieron que ser retirados un poco antes con niveles de azúcar más altos debido a los fuertes taninos.

ELABORACIÓN DEL VINO

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

NOTAS DE CATA

En nariz se abre aromas de cerezas negras y toques de cassis. En boca está cargado de frutos negros, ciruelas, moras con algo de anís y especias tipo pimienta. Cereza fresca y frutos rojos. Taninos finos y persistentes dan a este vino una sensación de opulencia. Muy accesible en su juventud. Un vino hecho para beber en sus inicios. Una maravillosa expresión de McLaren Vale Shiraz.

MARIDAJE

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



<i>Chief Winemaker:</i> Chester Osborn	<i>Senior Winemaker:</i> Jack Walton	<i>Cosecha:</i> 2019	<i>Región:</i> McLaren Vale
<i>Alcohol:</i> 14.5%	<i>Azúcar Residual:</i> 0.9 g/l	<i>Acidez Titulable(Titratable acid):</i> 7.0	<i>pH:</i> 3.46