LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

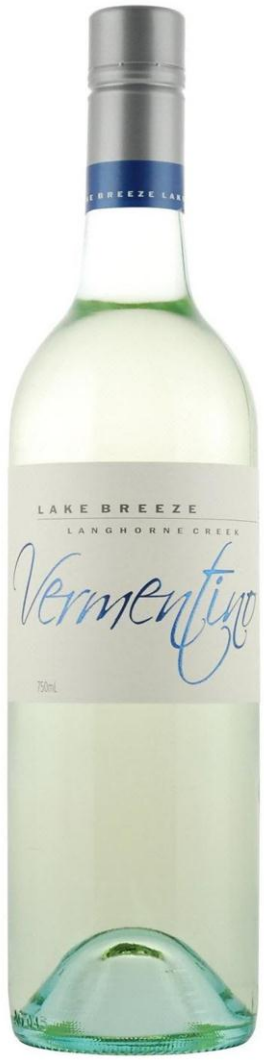
Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos
AUSTRALIAN WINE

LAKE BREEZE
LANGHORNE CREEK

VERMENTINO 2016

Vermentino (100%)

Langhorne Creek



BODEGA

La bodega Lake Breeze se ubica en la región Langhorne Creek entre Adelaide Hills y el lago Alexandrina, son viticultores durante más de 130 años y vinicultores desde 1987. Sus viñedos se establecieron a fines de la década de 1880, cuando Arthur Follett plantó las primeras vides en la propiedad. Tres generaciones más tarde, los viñedos están produciendo fruta sobresaliente y Lake Breeze está haciendo vinos ganadores de trofeos. Greg Follet actual enólogo de la bodega se graduó como enólogo en Roseworthy Agricultural College en 1990 durante los años siguientes trabajó en varias cosechas de Australia, California y Francia. En 1992 regresa a su hogar para comenzar a hacer vino y tomar un papel más activo en la bodega. Los vinos Lake Breeze han tenido un enorme éxito en los últimos 29 años, acumulando 53 trofeos y más de 177 medallas de oro en los principales salones de vinos australianos.

ETIQUETA

La uva vermentino es una variedad de uva mediterránea por excelencia y es la uva blanca dominante en Cerdeña y Córcega (islas de Italia). El clima marítimo experimentado en nuestro viñedo Langhorne Creek está resultando ideal para su producción.

CLIMA Y VENDIMIA

Tienen un sistema único de inundación que consiste en la inundación del río Bremer en invierno que proviene de las precipitaciones en el Mount Lofty Ranges entre Mount Barker y Callington, esta es vital para llevar a los viñedos a través de los meses secos del verano. Langhorne Creek sólo recibe un promedio de 14" de lluvia. Las inundaciones se llevan a cabo utilizando la corriente del invierno del río Bremer y a través de un sistema de compuertas y bancos se desvía el agua a los viñedos y permanecen durante uno o dos días, hasta que el suelo esté saturado y se libera a continuación en la viña vecina. Los suelos bien drenados reciben una renovación de los sedimentos durante las inundaciones anuales, garantizando que la fertilidad se mantenga en un nivel alto. Los suelos franco limosos aluviales permiten una excelente capacidad de retención de agua, por lo tanto, haciendo pleno uso de las inundaciones en invierno permite llevar a la vid a través de los meses de verano sin agua suplementaria.

ELABORACIÓN DEL VINO

Nuestro Vermentino fue cosechado a mano antes de ser prensado suavemente a tanques de acero inoxidable. Algunos posos de vino se dejaron en el jugo para agregar textura y el jugo fermentado se mantuvo a temperaturas frías para ayudar a mantener la frescura.

NOTA DE CATA

El Vermentino 2016 es de color paja pálido con bordes verdes y presenta aromas atractivos de pera fresca, flor de naranjo y cáscara de limón. Los sabores cítricos fluyen hacia el paladar, lo que demuestra una mineralidad encantadora que se conoce por su variedad y un final largo y sabroso.

MARIDAJE

Este vino es un acompañamiento perfecto para platos de mariscos ligeros como calamares fritos.

Enólogo: *Greg Follet*	*Cosecha:* *2016*	*Región:* *Langhorne Creek*
Alcohol: *12.0%*	*Crianza:*	*Apto para veganos y vegetarianos*