YALUMBA
FAMILY WINEMAKERS 1849

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

AUSTRALIAN WINE

Y SERIES VIOGNIER 2018

Viognier (100%)

Sur de Australia

91 Points
Qwine
13-11-2018

BODEGA

Yalumba fue fundada en 1849 por Samuel Smith.
En Yalumba creemos que un buen vino lleva a otro. La Serie Y fue creada con esa creencia en mente.
La Serie Y es una colección de clásicos icónicos y nuevas y excitantes varietales. Cada una de ellas está auténticamente elaborada con frutas de las regiones vitivinícolas más famosas del Sur de Australia.
Esperamos poder compartir con usted nuestro amor por el vino mientras explora la Serie Y.

ORIGEN DEL NOMBRE

El Viognier representa a los esquejes de la vid. Los esquejes son el comienzo de un nuevo viñedo, plantados en nuestra moderna guardería Yalumba, después de una cuidadosa selección.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Después de la cosecha, las uvas Viognier se prensaron suavemente y los jugos se manejaron con oxidación controlada. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable utilizando las levaduras autóctonas naturales de los viñedos.
Las levaduras autóctonas crean capas de sabor, complejidad y riqueza. Después de la fermentación, el vino permaneció sobre lías durante tres meses, añadiendo cremosidad y riqueza en boca.

NOTAS DE CATA

Color amarillo sedoso de pelos de choclo con reflejos verdosos. Aromas de flores blancas y madreselva dominan la nariz, con jengibre y cinco especias para terminar. Las flores blancas y el jengibre conducen a un paladar medio cremoso con un acabado de textura sedosa. La fermentación silvestre y la crianza con lías le dan al vino un nivel extra de complejidad en el paladar.

MARIDAJE

Marida perfectamente con pollo harissa (salsa picante) o panqueques de arroz crujiente con papas y garbanzos.

VEGAN FRIENDLY

Wild FERMENT

Enólogo: Heather Fraser	*Cosecha:* Febrero y Marzo 2018	*Región:* Sur de Australia	*Alcohol:* 13.5%	*Acidez Total :* 5.5 (G/L)
Total SO2 : 73 (MG/L)	*PH (UNIDADES):* 3.37	*Azúcar Residual:* 2.3 (G/L)	*Apto para veganos y vegetarianos*	