

[yellow tail][®]

SHIRAZ

En [yellow tail] creemos que un vino de gran calidad puede ser económico y divertido a la vez. Aseguramos que nuestros vinos sean vibrantes, llenos de sabor y accesibles, y que cada variedad contribuya a hacer que esos momentos especiales sean aún más placenteros. Cuando se trata de vinos, nos gusta implementar reglas propias: lo único realmente serio para nosotros es la calidad.

[yellow tail] se reconoce instantáneamente, tanto por su apariencia como por su personalidad. La siguiente nota degustadora tiene como objetivo entender el Shiraz de [yellow tail], pero si desea ir directamente al grano, es muy fácil... bébalo, compártalo y disfrútelo.

COSECHA 2010

El sudeste de Australia tuvo mucha lluvia en el invierno y primavera de 2009, que logró una buena humidificación del suelo para el resto de la temporada. Una ola de calor en el verano estimuló el crecimiento saludable de la cobertura y la maduración temprana de la fruta. Marzo de 2010 fue mucho más fresco retardando la maduración, permitiendo un desarrollo ideal del sabor.

Las uvas fueron analizadas regularmente en cuanto a calidad antes de la cosecha, y entregadas a la bodega en condiciones ideales: regordetas, sanas y con un buen equilibrio de agua, azúcar y sabor.

REGIÓN Sudeste de Australia.

VINO El Shiraz [yellow tail] se hace con uvas originarias de viñedos de la más alta calidad. Una vez prensadas, las uvas se fermentan con pieles en contacto con el roble. Las temperaturas se mantienen altas para asegurar un color y extracción de tanino superiores. El vino se embotella en la bodega de Yenda, en las afueras de Griffith, Nueva Gales del Sur, Australia.

Alcohol: 13.5% | pH: 3.4 | TA: 6g/L | RS: 9-12g/L

SABOR El Shiraz [yellow tail] es el vino australiano por excelencia, repleto de sabores dinámicos, vigorosos y brillantes. Toques a moras y vainilla suave se equilibran con tonos tostados y el dulzor de la fruta madura.

DISFRUTE El Shiraz [yellow tail] se crea con una filosofía simple en mente: lograr un gran vino que todos puedan disfrutar en cualquier momento y lugar. Por eso somos reacios a sugerirle con qué disfrutarlo. Pero si realmente desea una sugerencia: disfrute de este vino con un montón de amigos, calentando sus manos frente al hogar.



Impreso en febrero de 2011

yellowtailwine.com

Disfrute de [yellow tail] responsablemente