Xanadu

Australia - Australia Occidentale - Margaret River



RESERVE CABERNET SAUVIGNON

90% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 5% Petit Verdot

Zona di produzione: Margaret River
Terreno: ghiaioso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono pigiate e diraspate, seguono una fermentazione di 7-8 giorni in contenitori statici e aperti,
Affinamento: per 14 mesi in rovere francese (40% di barrique nuove) prima dell'assemblaggio
Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: intenso e complesso, con more di gelso mature, ribes nero e prugne nere, con sentori di pot pourri e cedro che aggiungono spezie in spezie in sottofondo
Sapore: corposo e ricco di frutti di bosco scuri, cassis e cioccolato, potente ma raffinato nella struttura, i frutti carnosi sono sono incorniciati da un pregiato rovere francese e completati da tannini densi e vellutati, finale persistente
Grado Alcolico: 14% vol

XANADU
MARGARET RIVER

Proprietà / Fondatori Famiglia Rathbone / John Lagan
Inizio Attività 1997
Vitivinicultura Sostenibile certificata (SWA)
Ettari 70
Bottiglie prodotte 720.000



Xanadu è stata fondata dal dottor John Lagan, un irlandese arrivato a Margaret River nel 1968. Dopo meno di dieci anni, ispirato dallo spirito pioneristico dell'epoca, il dottor Lagan e sua moglie Eithne piantarono uno dei primi vigneti della regione. L'amore per il Cabernet Sauvignon fu invece il motivo che spinse Darren Rathbone ad acquisire la proprietà e a concentrarsi sulla qualità dei vini prodotti. La filosofia viticola di Xanadu si basa sulla conoscenza approfondita dei vigneti, sulla salute del suolo per un futuro sostenibile. L'obiettivo è ripristinare gli elementi nutritivi dei terreni, migliorare la biodiversità e gli ecosistemi. Xanadu è membro di Sustainable Winegrowing Australia (SWA) e una delle prime aziende vinicole di Margaret River ad ottenere questa prestigiosa certificazione.