



# Penfolds

## Bin 28 Kalimna Shiraz 2013

Penfolds Bin 28 es el máximo exponente de la Shiraz australiana: de clima cálido, madura, robusta y aromática. Elaborado por primera vez en 1959, toma su nombre del famoso viñedo del valle de Barossa que Penfolds adquirió en 1945. Hoy, Bin 28 es un cupaje de varios viñedos de diferentes regiones, pero el valle de Barossa siempre está bien representado.

El Dr. Christofer Rawson Penfolds y su esposa fueron a Australia en 1845. Construyeron una casa de campo donde instalaron su consultorio médico. Plantaron viñas y comenzaron a elaborar vinos fortificados para usarlos como “medicamento” para sus pacientes. Los vinos se fueron haciendo famosos. Decidieron plantar más viña e incrementar la producción para venderla en toda Australia. En 1950 nombran enólogo a Max Shubert con la voluntad de avanzar en la calidad de los vinos tranquilos. Desarrolló el Grange Hermitage, el Bin 707, el Bin 389, el Bin 28 y el Koonunga Hill. Hoy, Peter Gago, enólogo de Penfolds, se encarga de seguir la filosofía iniciada por Max Shubert, que ha llevado a Penfolds a ser considerada **la mejor bodega de Australia y un referente mundial**. Con la excepción del Magill Estate Shiraz, los vinos de Penfolds son el resultado de la mezcla de uvas procedentes de diferentes zonas dando como resultado vinos típicos de Australia.

**Denominación de Origen:** Sur de Australia. Bin 28 es un claro exponente de un shiraz australiano de clima cálido.

**Viñedos:** La primera añada de Bin 28 fue en 1959 donde la uva procedía del valle de Barossa y concretamente del viñedo Kalimna que Penfolds adquirió en 1945. Hoy en día Bin 28 se elabora de varios viñedos y de varias zonas: McLaren, Barossa Valley y Adelaide.

**Variedades:** Shiraz (100%)

**Crianza:** Doce meses en barricas usadas de roble americano.

**Graduación:** 14,50% vol.

**pH:** 3,68

**Acidez total:** 6,5 g/l.

**Nota de cata:** Color rojo profundo. En nariz se aprecian notas de soja, moras, pan de membrillo. Por debajo se entrelazan recuerdos de cacao y un toque de vainilla, y al final aparece el cuero fresco. Se trata de un vino de cuerpo medio. Equilibrado, elegantemente proporcionado, aunque firmemente apuntalado. En boca toca la melodía varietal de la Shiraz: compota de frutos negros, tarta de frutas, chocolate en polvo. Los dúctiles taninos le añaden longitud, reforzando su carácter y cuerpo.