

PREMIUM

TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS VIOGNIER

Branco



PAÍS

NZ

REGIÃO

Hawke`s Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Trinity Hill

TEOR ALCOÓLICO

13,8 %

AÇÚCAR

2,8 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,77

DEGUSTAÇÃO

Aromas de flores de laranjeira, damasco fresco e jasmim. Na boca, é rico e tem uma textura agradável. A natureza sensual e exótica deste vinho fazem dele um ótimo substituto para o Chardonnay ou Pinot Gris.

TERROIR

100 % das uvas são provenientes de Gimblett Gravels. A safra 2012 foi fria, com a estação da colheita ocorrendo um pouco mais tarde. Com grande atenção às datas da colheita, foi possível obter uma excelente safra, de uvas saudáveis e com sabores marcantes.

ELABORAÇÃO

A colheita foi manual e os cachos foram prensados inteiros e gentilmente, sendo transferidos imediatamente para barricas. A fermentação ocorreu com leveduras naturais em barricas usadas de carvalho francês. Após descansar sobre as borras e passar por fermentação malolática parcial, foi feito o corte e o vinho foi engarrafado em fevereiro de 2013. A fermentação em barricas e a maturação sobre as borras são feitas para aportar riqueza e complexidade ao vinho, sem que tenha nenhuma interferência óbvia da madeira.

HARMONIZAÇÃO

Pratos da cozinha asiática.

QUANDO BEBER

De 2 a 4 anos.

SAFRA 2012

UVAS

100% Viognier

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira moderada.