

PREMIUM

TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS THE GIMBLETT

Tinto



SAFRA 2012

UVAS

39% Merlot, 35% Cabernet Franc, (%) Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot e 8% Malbec

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos

3 anos.

 Boa presença de

madeira.

PAÍS

NZ

REGIÃO

Hawke`s Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Trinity Hill

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

AÇÚCAR

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,76

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de amoras maduras e de ervas aromáticas secas, é um vinho rico e potente. Com excelente estrutura, vai envelhecer muito bem, ganhando ainda mais complexidade.

TERROIR

As uvas provêm dos vinhedos Gimblett Stones, Gimblett Estate e Stockbridge Vineyards, em Gimblett Gravels, sub-região de Hawke`s Bay. Os solos são de cascalho, depositado pelo rio Ngaruroro, de drenagem extremamente fácil e baixa fertilidade, desenvolvendo plantas de baixo vigor, que produzem baixos rendimentos de frutos intensamente coloridos e saborosos.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas a mão, desengaçadas e colocadas para fermentar inteiras em tanques fechados, sendo que cada variedade foi fermentada em separado. Remontagem e submersão manual com aeração controlada foram realizadas para extrair cor e taninos o mais suavemente possível. Uma maceração pós-fermentação, com a presença das cascas, foi feita por mais 3 semanas, para amaciar a textura e estrutura dos taninos. Degustações diárias determinaram o momento ideal para prensar as cascas, num processo planejado para tornar os taninos agradáveis. Após breve decantação, o vinho foi colocado em pequenas barricas de carvalho francês, das quais 30-35% novas. Após 16 meses em barrica, as variedades componentes foram mescladas. O vinho foi engarrafado em agosto.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem carnes vermelhas e de caça.

QUANDO BEBER

Beber entre seis e oito anos.