

PREMIUM

PEGASUS BAY SAUVIGNON/SÉMILLON

Branco





SAFRA 2009

UVAS

Sauvignon Blanc e Sémillon

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio.
-  Guardar ou Beber.
-  Madeira moderada.

PAÍS

NZ

REGIÃO

North Canterbury (Ilha Sul)

PRODUTOR

Pegasus Bay

TEOR ALCOÓLICO

14%

DEGUSTAÇÃO

Neste tradicional corte bordalês, os aromas e sabores potentes aportados pela Sauvignon Blanc foram domesticados pela Sémillon, que acrescentou corpo e estrutura ao vinho. Os aromas e sabores sugerem especiarias, maracujá, frutas cítricas e tomilho. Este vinho tem uma boa concentração no paladar, mas ao mesmo tempo é elegante e refinado, com mineralidade e acidez que complementam seu final seco e prolongado.

TERROIR

As uvas são provenientes de terraços descendentes com face norte, em solos rochosos e de livre drenagem, de vinhedos de 25 anos de idade. A safra de 2009 foi ideal para o desenvolvimento da Sauvignon Blanc. A primavera foi quente e o verão foi seguido de um outono seco, que proporcionou um amadurecimento excelente e ao mesmo tempo manteve a acidez natural da varietal e a concentração.

ELABORAÇÃO

A colheita foi feita em diferentes estágios entre abril e maio, com a finalidade de obter uvas com níveis variados de maturidade e sabores. As uvas foram prensadas delicadamente e o mosto foi fermentado com leveduras naturais. A fermentação da Sauvignon Blanc foi feita a baixas temperaturas em tanques de aço inoxidável para reter os aromas e sabores vibrantes da uva. A Sémillon foi fermentada em barricas de carvalho antigas para aportar corpo e riqueza. Após a fermentação, esses dois componentes descansaram separadamente sobre as borras durante 10 meses, com a finalidade de aportar estrutura ao vinho. Depois, foram delicadamente misturadas antes do engarrafamento.

QUANDO BEBER

O corte de Sauvignon Blanc/Sémillon dá ao vinho longevidade. Pode ser guardado por uma década ou mais.