

PREMIUM

TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS TEMPRANILLO

Tinto



PAÍS

NZ

REGIÃO

Hawke's Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Trinity Hill

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

ACIDEZ

5,8 g/l

PH

3,65

DEGUSTAÇÃO

Aromas de framboesa e ameixa, com toques de especiarias e leves notas de baunilha, provenientes do carvalho. Isso é resultado do ótimo amadurecimento das uvas, devido às condições de temperatura adequadas, gerando um vinho diferente dos obtidos em climas mais quentes. A Malbec adicionou corpo e deu um toque de especiarias ao vinho, aumentando sua complexidade. Este é um vinho elegante, com taninos firmes, mas não pesados, quase uma combinação de Pinot Noir e Cabernet Sauvignon. Um final longo e persistente de frutas e alcaçuz.


SAFRA 2008


UVAS

87% Tempranillo, 10% Touriga Nacional, 2% Malbec e 1% Viognier

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

TERROIR

A Tempranillo, conhecida por ser a uva mais importante da Rioja, Espanha (em Portugal recebe o nome de Tinta Roriz), é cultivada em Gimblett Gravels, nos solos rochosos, que retêm o calor e têm drenagem livre.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas, mas não esmagadas. A fermentação ocorreu em tanques de aço inox, com temperaturas de no máximo 28 °C. O chapéu foi mergulhado e rebaixado duas vezes ao dia durante a fermentação. O mosto foi trasfegado, assim que a fermentação foi concluída, e o vinho decantou por poucos dias, sendo transferido para barricas de carvalho francês e americano novas e usadas, além de tanques de aço inox. Após 11 meses, foi feito o corte e o vinho foi engarrafado em maio de 2009.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo para acompanhar carnes vermelhas e pratos à base de porco.