

PREMIUM

TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS THE GIMBLETT

Tinto




SAFRA 2008


UVAS

57% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc e 5% 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

14,0 %

AÇÚCAR

ACIDEZ

5,5 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas negras como cassis e ameixas. Na boca, os sabores de frutas negras são completados por uma estrutura encorpada e textura fina.

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. Os vinhedos são plantados em espaçamentos de 1,5 m x 2,0 m em cordão espiralado a 70 cm. O nível de raleio varia com poda fina na floração, corte fino logo após a formação dos cachos e ainda eliminação dos cachos pouco desenvolvidos ao final da formação. A produção média é de 6-7 t/ha.

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, predominantemente franceses, sendo 40% novas. Foi feito revolvimento a cada 3 semanas, ao longo de 18 meses, quando as variedades componentes foram mescladas. O vinho foi engarrafado em dezembro.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas ricos e saborosos, inclusive pato.

QUANDO BEBER

Este vinho é ideal para envelhecimento, mas é plenamente apreciável em sua juventude. O período ideal de consumo vai de 2 a 10 anos de idade, podendo apresentar sedimentos, requerendo decantação.