

PREMIUM

TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS SYRAH

Tinto



PAÍS
NZ

REGIÃO
Hawke's Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR
Trinity Hill

TEOR ALCOÓLICO
12%

AÇÚCAR
1,9 g/l

ACIDEZ
6,4 g/l

PH
3,74

DEGUSTAÇÃO

Aromas de framboesas, pimenta preta e outras especiarias. A Viognier aportou qualidade aromática, além de amaciar os taninos, que tem complexidade, estrutura e elegância. A madeira desempenha um papel secundário no vinho, que mantém o caráter frutado. Isso tudo, combinado com uma boa acidez, dá a este vinho um excelente potencial de guarda. Seu estilo, lembra um vinho do norte do Rhône.

TERROIR

Vinhedos próprios situados em Gimblett Gravels, Hawke's Bay. Os solos consistem em cascalhos profundos, depositados pelo rio Ngaruroro, quando mudou drasticamente seu curso, no fim dos anos 1860. A safra 2012 foi fria e tardia em Hawke's Bay. Os cuidados com o momento ideal da colheita permitiu conseguir uvas com a pureza e exuberância típicas do Syrah de Gimblett Gravels.

ELABORAÇÃO

As uvas foram delicadamente desengaçadas para deixar uma grande parte das frutas inteiras e maximizar a sua expressão. A fermentação ocorreu em uma combinação de tanques fechados e abertos de aço inox. O chapéu foi mergulhado pelo menos duas vezes ao dia para extração de cor e taninos. A maceração pós-fermentação foi estendida, gerando mais complexidade. A fermentação malolática ocorreu nos tanques, antes de o vinho ser transferido para as barricas. O envelhecimento foi feito em barricas novas e usadas de carvalho francês por cerca de 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo para acompanhar carnes vermelhas e de caça.


SAFRA 2012

UVAS

98% Syrah e 2% Viognier

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.