

# PREMIUM WINES

## Hunter's Miru Miru NV

Espumante



### UVAS

49% Chardonnay, 48% Pinot Noir e 3% Pinot Meunier

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**I** Beber

**—** Sem madeira

### PAÍS

Nova Zelândia

### REGIÃO

Marlborough (Ilha Sul)

### PRODUTOR

Hunter's Wines

### TEOR ALCOÓLICO

11,5%

### AÇÚCAR

9,26 g/l

### ACIDEZ

6,2 g/l

### PH

3,15

### NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos Bob Campbell (junho 2022) e Medalha de Ouro no New Zealand International Wine Show (fevereiro 2022)

### DEGUSTAÇÃO

Aromas delicados de frutas como pêssego e maçã, além de notas de brioche. Na boca, é elegante, mineral, com frescor agradável, fina cremosidade e boa persistência. O nome Miru Miru é o termo Maori para “bolhas”.

### TERROIR

100% das uvas são provenientes do Vale Wairau, Marlborough

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas no ponto ótimo de maturação para garantir sabores delicados de frutas e uma particular atenção foi dada ao equilíbrio acidez/açúcar. As uvas foram prensadas delicadamente, com baixa extração de litros por tonelada. A fermentação foi feita em tanques de aço inox, antes que ocorresse a fermentação malolática completa. As variedades Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier foram mantidas separadas e misturadas pouco antes da tiragem. O vinho foi tratado por métodos tradicionais, sem adição de enxofre, de modo que ocorreu uma oxidação sutil, apesar de se perceber o caráter frutado de Marlborough. Este espumante não safrado é elaborado pelo método tradicional, passando 18 meses sobre as borras finas.

### HARMONIZAÇÃO

Sirva como aperitivo ou para acompanhar entradas com frutos do mar.

### QUANDO BEBER

Ótimo potencial de guarda.