

# PREMIUM WINES

## Trinity Hill Gimblett Gravels Syrah 2012

Tinto



### UVAS

98% Syrah e 2% Viognier

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

● Boa presença de madeira

### PAÍS

Nova Zelândia

### 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.