

Clearview Old Olive Block 2010

Tinto



PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Hawke's Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Clearview Estate

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

1 g/l

ACIDEZ

5,70 g/l

PH

3,62

DEGUSTAÇÃO

O nome deste vinho presta homenagem a uma oliveira que se encontra há mais de 100 anos nos vinhedos da Clearview. Com aromas deliciosos e generoso no paladar, é um vinho rico, com toques de especiarias e sabores complexos de cassis e ameixa. Madeira equilibrada e taninos longos e macios completam o longo e belo final.

TERROIR

As uvas provêm de vinhedos próprios em Te Awanga, com idade de 20 anos, sendo que uma parte provêm de Gimblett Road.

UVAS

Clássico corte bordelês de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, prensadas e desengaçadas, maceradas a frio em tanques de 2.000 litros por 3 dias e em seguida fermentadas em temperaturas de até 32 °C, com uma combinação de leveduras selvagens e selecionadas. Durante a fermentação é feita reimersão manual a cada 4 horas, remontagem e revolvimento diários. O vinho é submetido a 28 dias de maceração complementar. As variedades são fermentadas em separado. Depois, são misturadas e passam 12 meses por maturação em barricas de carvalho francês novas e usadas. Este vinho não é filtrado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha cordeiro, carne vermelha e refogados de cogumelos.

QUANDO BEBER

Pode ser envelhecido de três a 12 anos.