

Hunter's Miru Miru NV

Espumante



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 leveduras, com notas de pêssego e de frutas cítricas. Na boca, é elegante, revelando a combinação de pêssego e frutas cítricas provenientes da Chardonnay, seguidos pela suavidade das frutas vermelhas decorrentes da Pinot Noir. Boa persistência, com fina cremosidade, completam o paladar. O nome Miru Miru é o termo Maori para “bolhas”.

UVAS

41% Chardonnay, 51% Pinot Noir e 8% Pinot Meunier

TERROIR

100% das uvas são provenientes do Vale Wairau, Marlborough

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Beber

— Sem madeira

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 foi feito pelo método tradicional, passando 18 meses sobre as borras finas.