

# PREMIUM WINES

## Pegasus Bay Prima Donna 2006

Tinto



### UVAS

100% Pinot Noir

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Boa presença de madeira

### PAÍS

Nova Zelândia

### REGIÃO

North Canterbury (Ilha Sul)

### PRODUTOR

Pegasus Bay

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### DEGUSTAÇÃO

Aromas e sabores complexos de frutas vermelhas, como amora e framboesa, além de pêssegos, cerejas e ameixas. Percebe-se ainda notas de carnes de caça assadas, bacon grelhado e cogumelos. No paladar, é concentrado e elegante, mantendo a leveza e a vivacidade. Com taninos aveludados, tem acidez natural agradável e um longo final.

### ELABORAÇÃO

Este vinho foi feito a partir de uma seleção das melhores barricas, dos vinhedos mais antigos. Para a elaboração deste vinho, foram empregadas técnicas tradicionais da Borgonha. Após a colheita, as uvas foram colocadas em tanques abertos, sendo 10% dos cachos mantidos inteiros. Esses tanques foram mantidos frios por 5-6 dias e então aquecidos gradualmente. Nesse estágio, a fermentação primária teve início pela ação das leveduras naturais, sendo feitas duas remontagens e rebaixamentos do chapéu manuais diárias. Esse processo foi executado de forma muito delicada para evitar a extração excessiva de taninos e durou de 4 a 6 dias da fermentação. Depois, seguiu-se um período de maceração pós-fermentação, durante o qual foram feitos rebaixamentos do chapéu uma vez ao dia. O tempo total nos tanques variou de acordo com a parcela, mas durou em torno de 3-4 semanas. O tempo de prensagem de cada tanque foi decidido por degustações diárias para verificação dos taninos. O vinho foi então colocado em barricas de carvalho francês, sendo 45% delas, novas. Com o aquecimento da adega no verão, houve uma fermentação malolática espontânea. O vinho passou 18 meses em barricas, sendo cada uma delas degustada antes do corte final para o engarrafamento.

### QUANDO BEBER

Este vinho complexo tem potencial de guarda de 8 a 12 anos.