

Clarendon Hills
BAKERS GULLY SYRAH 2009
Mc Laren Valley, Australia



CLARENDON HILLS

UVAS: 100% Syrah

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas cultivadas através do sistema de dry farm (sem irrigação), em vinhedos de baixo rendimento, e colhidas manualmente para manter as uvas intactas. Fermentação com leveduras naturais, sem inoculação. O vinho estagia em barricas de carvalho francês por 18 meses, sendo 60% em barricas novas. Os outros 40% passam em barricas de 1 a 4 anos de uso.

COMENTÁRIOS: Cor púrpura escuro e impenetrável, revelando no nariz frutas escuras em compota e notas de tabaco, couro, alcaçuz e torrefação (licor de café). Delicioso na boca, concentrado, potente, estruturado, macio e muito longo. Um grande vinho desse que é o mais conceituado produtor australiano da atualidade.

AVALIAÇÕES: RP 91+ e WS 94 (2006)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas (fraldinha, maminha, alcatra, bife ancho), paleta de cordeiro, carne de avestruz e carne de caça.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554