

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Angove Family Crest Adelaide Hills Chardonnay 2022 (COMPLEMENTAR 2023)
Vinícola	Angove
Safra	2023
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Adelaide Hills
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho estagiou 11 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts Halliday Wine Companion

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Angove foi fundada em 1886 pelo Dr. William Thomas Angove, que migrou da Inglaterra para a Austrália com o objetivo de exercer a medicina. No quintal de sua casa, nos arredores de Adelaide, ele plantou as primeiras videiras, utilizando as uvas para elaborar vinhos que serviam como tônicos no alívio das dores de seus pacientes.

Com o crescimento da clientela, aquilo que começou como um hobby rapidamente se transformou no principal negócio da família. Atualmente, a Angove é uma das maiores vinícolas da Austrália, com forte atuação em Renmark, McLaren Vale e Adelaide Hills.

Adelaide Hills é uma das regiões mais importantes do país para a produção de vinhos brancos. As cadeias montanhosas que cercam a cidade de Adelaide, com altitudes entre 400 e 650 metros, proporcionam um clima significativamente mais fresco dentro do contexto australiano. As manhãs frias e as tardes amenas favorecem o cultivo do Chardonnay, permitindo a preservação da acidez e um desenvolvimento equilibrado dos aromas e sabores. A combinação entre altitude e clima resulta em frutas de grande pureza e precisão.

O Angove Family Crest Chardonnay 2023 teve parte de sua vinificação conduzida em barricas de carvalho francês. Uma parcela do vinho passou por fermentação malolática, com trabalho de bâtonnage sobre as borras, seguido de maturação por 11 meses em barricas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO	amarelo palha
INTENSIDADE	baixa alta
EVOLUÇÃO	primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO	frutas de caroço, como pêssago maduro, acompanhadas por delicadas flores brancas; nuances de oleaginosas, como amêndoas e avelãs, surgem em harmonia com sutis notas de baunilha e especiarias de perfil adocicado, lembrando noz-moscada; o fundo, aparecem toques sutis de fumaça e pão tostado
-----------	---



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa alta
DOÇURA	seco doce
ACIDEZ	baixa alta
TANINO	baixa alta
CORPO	leve encorpado
PERSISTÊNCIA	curta longa

DESCRIÇÃO	elegante, de médio corpo, apresenta acidez no ponto e final de boca longo e complexo; os sabores remetem a notas de frutas de caroço, toques de manteiga, avelãs e nuances defumadas
-----------	--



CULINÁRIA

CARNES	peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
QUEIJOS	frescos moles médios duros
DA TERRA	hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS	massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS	pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES	oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO	burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole
-----------	--