VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jim Barry Assyrtiko 2024
Vinícola	Jim Barry
Safra	2024
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Clare Valley
Tipo	branco
Castas	Assyrtiko
Teor Alcoólico	12%
Maturação	3 meses em barricas neutras de carvalho francês (10% do vinho)
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2036
Decanter	-
Premiações	94 pts Nick's Wine Merchant | 93 pts Wine Spectator | 93 pts James Suckling |93 pts Robert Parker Wine Advocate | 93 pts James Halliday Companion | 93 pts Queensland Wine Show 2024 | 92 pts The Real Review | 90 pts Wine Enthusiast | 90 pts The Wine Front

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Jim Barry Wines foi precursora do cultivo de Assyrtiko na Austrália.

O enólogo Peter Barry - da segunda geração - provou um exemplar da casta pela primeira vez em 2006, durante suas férias pela Ilha de Santorini.

As qualidades do vinho o impressionaram, com sabores que afirmou nunca ter provado antes. O encantamento virou entusiasmo, e assim, Peter decidiu apostar na variedade.

O primeiro Assyrtiko australiano foi plantado em 2012 no Lodge Hill Vineyard, em Clare Valley, e desde então, tem originado um vinho com o melhor da tipicidade da casta.

Este exemplar é elaborado com uvas de cultivo biológico e conta com uma maturação de 3 meses, onde 10% do vinho repousou em barricas de carvalho francês neutras.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo pálido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: boa carga de frutas tropicais e cítricas, como goiaba, manga, pêssego, lima e toranja, escoltadas por notas de ervas aromáticas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: expressivo e refrescante, aliando uma textura mineral e uma alta acidez, em um conjunto muito vibrante. O perfil de sabor comprova o olfato acrescido de uma interessante nuance salina. O final é longo, prazeroso e de notável precisão

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: sashimi, salada thai de carne, ostras frescas, atum selado com crosta de gergelim, risoto de camarão com limão siciliano, salmão defumado