VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jim Barry Watervale Riesling 2024
Vinícola	Jim Barry
Safra	2024
País	Austrália
Região	Clare Valley
SubRegião	Watervale
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2040
Decanter	-
Premiações	95 pts Melbourne Royal Show | 94 pts James Suckling | 93 pts The Wine Front | 93 pts Wine Advocate | 92.5 Ken Wine Guide | 92 pts Wine Enthusiast | 92 pts Decanter Magazine | 92 pts Sydney Royal Wine Show | 91 pts Halliday Wine Companion | 91 pts The Real Review | Ouro - National Wine Show of Austrália | Ouro - Royal Hobart Wine Show 2024

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Clare Valley é considerada referência absoluta em Riesling na terra do canguru. Berço de vinhos que evoluem por décadas, e que nada devem aos grandes nomes da Alsácia e do Rheingau.

Situada ao norte de Barossa e de Eden Valley – outra região com excelente reputação para Riesling – Clare Valley possui um clima moderadamente quente. No entanto, se beneficia das brisas vindas do oceano, que diminuem drasticamente a temperatura à noite. Essa amplitude térmica resulta em vinhos concentrados, mas dotados de uma acidez incrível, que lhe permitem suportar longos anos em garrafa.

O nome mais importante da região é Jim Barry, produtor responsável por alçar Clare Valley ao estrelato, ao revelar sua vocação para forjar Rieslings de classe mundial.

Ele é o responsável pelo Watervale Riesling, fruto de uma parcela muito específica do famoso vinhedo "Florita", que com seu solo de calcário dá vida a um varietal delicioso e extremamente típico.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: lima-da-pérsia em primeiro plano, acompanhada de nuances de jasmim e acácia, além de toques de pedra molhada, giz, e ervas frescas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: combina vivacidade, elegância, concentração e mineralidade; sua acidez enérgica é o pilar de sustentação para a textura picante, repleta de sabores de maçã verde, cítricos maduros e gengibre; final longo e salino

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: salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles