

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	John Duval Eligo 2016
Vinícola	John Duval Wines
Safra	2016
País	Austrália
Região	Barossa
SubRegião	Barossa Valley e Eden Valley
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês (50% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	98 pts Halliday Wine Companion 96 pts The Real Review 95 pts Wine Enthusiast 95 pts Wine Advocate 95 pts The Wine Front 94 pts James Suckling 93 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

John Duval é um dos maiores nomes do vinho australiano. Nasceu em uma família de viticultores e graduou-se em ciências agrárias e enologia. Sua primeira e única entrevista de emprego foi no grupo Penfolds, onde teve a honra de atuar por 29 anos como enólogo chefe, o terceiro na história da vinícola. Através do desejo de montar um negócio próprio e deixar um legado para a sua família, em 2003 lançou sua própria marca, a John Duval Wines, iniciando através do comércio de um único vinho, que por sinal, foi sucesso de vendas naquele ano.

Eligo, que no Latim significa "escolher", foi lançado em 2005 como o terceiro rótulo da empresa. Trata-se de um 100% Shiraz elaborado apenas nas melhores safras, concebido pela *escolha* das melhores uvas de duas sub-regiões: Barossa Valley (75%) e Eden Valley (25%), em Barossa. É indiscutível que esta é a mais nobre região da Austrália, originando os melhores vinhos do país. Embora o clima quente seja predominante, Eden apresenta temperaturas um pouco mais amenas devido à altitude mais acentuada, quando comparado a sub-região vizinha.

Este exemplar primoroso foi elaborado em pequenos tanques de aço inoxidável, com até 2 semanas de contato pelicular. Todo o conteúdo maturou por 20 meses em barricas de carvalho francês, as quais 50% eram de madeira nova e o restante de segundo e terceiro uso. O resultado espetacular recebeu excelentíssimas notas das melhores plataformas de avaliação da Austrália, como Halliday Wine

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, licor de cassis, especiarias adocicadas como cravo, anis, baunilha, alcaçuz e chocolate, aliadas a notas terrosas, picantes e de carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

a complexidade, intensidade e persistência deste vinho são impressionantes, com notas gustativas condizentes com o olfato; seu corpo denso amarra com perfeição a acidez salivante e seus taninos lindamente integrados; o resultando é um belo conjunto

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA

Companion, The Real Review e The Wine Front, que se confirmam com as avaliações dos mais renomados críticos dos Estados Unidos e da Europa e, finalmente, recebe o veredito através de uma nota 4,3 dos enófilos do *app* Vivino.