VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	John Duval ENTITY DOM 2020
Vinícola	John Duval Wines
Safra	2020
País	Austrália
Região	Barossa
SubRegião	Barossa Valley e Eden Valley
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2038
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts Bob Campbell | 95 pts Stuart Knox (The Real Review) 94 pts Wine Spectator | 93 pts Wine Enthusiast | 93 pts James Halliday | 92 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

John Duval é um dos maiores nomes da enologia australiana. Nasceu em uma família de viticultores, graduou-se em ciências agrárias e enologia, e logo após, começou a trabalhar no grupo Penfolds, onde teve a honra de ser o enólogo chefe por longos 29 anos. Mas a vontade de ter um negócio próprio e construir um legado familiar, fez com que, em 2003, John criasse a sua própria marca, a John Duval Wines.

Seus vinhos são inspirados no Rhône e são produzidos utilizando vinhas velhas com mais de 40 anos, cultivadas na aclamada região de Barossa.

Seu Entity Shiraz 2020 é oriundo de uma safra de maturação lenta das uvas, e que devido ao tempo seco, proporcionou rendimentos muito baixos.

94% das uvas são provenientes de Barossa Valley, enquanto os outros 6% são de Eden Valley. Cada parcela foi vinificada separadamente em tanques de aço inox e a maturação foi de 15 meses em barricas de carvalho francês, das quais 25% foram novas, de grão de fino.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi, com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas de frutas pretas maduras, como cereja, amora e mirtilo, escoltadas por pimenta-preta, alcaçuz, chocolate amargo, anis-estrelado, folha de louro e tabaco

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: vibrante, carnudo e muito bem estruturado, tem sua opulência rebatida por uma belíssima acidez; suas frutas são generosas, a madeira está bem integrada e o final é amplo, repleto de complexidade

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: 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