

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	John Duval Plexus Blanc 2018
Vinícola	John Duval Wines
Safra	2018
País	Austrália
Região	Barossa Valley
Tipo	branco
Castas	Marsanne, Roussanne e Viognier
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	50% do volume estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	93 pontos Wine Enthusiast

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cinco gerações de vinhateiros e a experiência de ter fornecido uvas para as melhores vinícolas do sul da **Austrália** por mais de 100 anos são as fundações da **John Duval Wines**.

Seus vinhos inspirados no Rhône, produzidos a partir de vinhas velhas excepcionais na aclamada região de **Barossa**, definem-se pela **elegância** e **estrutura**.

O **Plexus Blanc 2018** é uma delícia de pera, maçã-verde, pêssego e notas cítricas, de mineralidade latente, acidez crepitante e gostosas notas de favo de mel e cera de abelha.

Um **verdadeiro néctar australiano** vinificado com excelência.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como pera e maçã-verde, e um toque de pêssego e frutas cítricas, de limão-siciliano; favo de mel e cera de abelha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta chega no palato se confirmando, escoltada por acidez crepitante, notas de cera de abelha e pedra molhada, com gostosa cremosidade e um toque amanteigado e abaunilhado

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho