

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	John Duval Plexus SGM 2019
<b>Vinícola</b>	John Duval Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Austrália
<b>Região</b>	Barossa
<b>SubRegião</b>	Barossa Valley
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Grenache e Mourvèdre
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	15 meses em barricas de carvalho francês (15% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	95 pts Stuart Knox (The Real Review)   93 pts Wine Enthusiast   93 pts Angus Hughson (Wine Pilot)   93 pts Wine Advocate   92 pts Wine Spectator   92 pts James Suckling   92 pts Mike Bennie (The Wine Front)

## VEDANTE



Screw Cap

## 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, que iniciou com o lançamento de um único rótulo: Plexus Shiraz Grenache Mourvèdre.

Nesta safra de 2019, o vinho é composto por 45% de Shiraz, 32% Grenache e 23% Mourvèdre, uvas colhidas em diferentes *microterroirs* de Barossa.

Foi elaborado em pequenos tanques de aço inoxidável, cada casta vinificada separadamente, sendo a Mourvèdre a única a fermentar com uma fração de cachos inteiros. Antes do *blend* final, cada um dos vinhos estagiou durante 15 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 EVOLUÇÃO primário      terciário  
 DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

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



### 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