

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	John Duval Plexus Shiraz Grenache Mourvedre 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	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Halliday Wine Companion 95 pts Revista Adegas 94 pts The Wine Front 94 pts Wine Spectator 93 pts James Suckling

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.

Plexus é composto por 53% de Shiraz, 29% Grenache e 18% Mourvèdre, uvas colhidas em diversos *microterroirs* de Barossa Valley e Eden Valley, na região de Barossa. Embora o clima seja predominante quente, Eden apresenta temperaturas um pouco mais amenas devido à altitude mais acentuada quando comparada a sub-região vizinha. De lá, 15% das uvas de Shiraz que compõem este vinho são provenientes.

Este exemplar foi elaborado em pequenos tanques de aço inoxidável, cada casta vinificada separadamente, sendo a Mourvèdre a única a fermentar com cachos inteiros (parcialmente). Todo o conteúdo maturou por 15 meses em barricas de carvalho francês, resultando em mais um vinho espetacular da vinícola, que recebeu expressivas avaliações positivas nas melhores plataformas de avaliação da Austrália, Estados Unidos, Brasil, e claro, dos enófilos do Vivino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutos silvestres maduros, violeta, especiarias adocicadas, alcaçuz, pimenta-preta, ervas de quintal e toques de fumaça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

seus taninos são musculosos e a acidez salivante; é intenso e voluptuoso, com uma deleitosa carga de frutas suculentas, aliadas a notas da barrica e uma leve picância; o final é longo e amplo

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