

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kilikanoon Shiraz Killerman's Run 2021
Vinícola	Kilikanoon Wines
Safra	2021
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Clare Valley
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts The Real Review 91 pts Winepilot 91 pts Vinous Duplo Ouro - China Wine & Spirits Awards

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1997 por Kevin Mitchell, a Kilikanoon nasceu do sonho de elaborar vinhos que expressassem com autenticidade a singularidade do terroir de Clare Valley, no sul da Austrália. Tudo começou com uma pequena propriedade no vilarejo de Penwortham, e em pouco tempo a vinícola se transformou em um verdadeiro fenômeno, admirada tanto em seu país de origem quanto nos mais exigentes mercados internacionais.

Nosso protagonista de hoje é um 100% Shiraz, elaborado a partir de uvas provenientes de diferentes parcelas de vinhedos certificados pelo programa Sustainable Winegrowing Australia — um selo que atesta práticas sustentáveis e respeito ao meio ambiente. Esses vinhedos estão espalhados por distintas microrregiões de Clare Valley, cada uma contribuindo com nuances únicas de aroma e estrutura.

Cada parcela foi vinificada separadamente, respeitando suas particularidades, incluindo a etapa de maturação, durante a qual os vinhos permaneceram por 12 meses em barricas de carvalho francês.
Somente após esse período, os lotes foram cuidadosamente combinados, dando origem a um legítimo Shiraz australiano de qualidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como mirtilo, cereja, jabuticaba e ameixa, acompanhadas de notas de chocolate meio amargo, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, alcaçuz, pimenta-preta), ervas secas, notas terrosas e um gostoso toque defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

potente, suculento e de boa intensidade, em uma estrutura impecável, construída pelo equilíbrio entre taninos maduros e finos e uma acidez franca, bastante salivante; o perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é um deleite, de grande persistência

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