

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kilikanoon Shiraz Meymans 2021
Vinícola	Kilikanoon Wines
Safra	2021
País	Austrália
Região	Clare Valley
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em tonéis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts Kim Brebach 94 pts Wine Orbit

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um enófilo mais experiente sabe que a Syrah brilha no norte do Rhône, onde é protagonista de algumas das denominações mais prestigiadas do nosso planeta, como as AOCs Hermitage e Côte-Rôtie.

Porém, podemos dizer que ela possui um segundo lar no Novo Mundo: a Austrália!

Na Austrália ela é chamada de Shiraz e é a uva mais cultivada do país, com quase 45% dos parreirais de castas tintas e 25% do total plantado!

Nosso protagonista de hoje é um Shiraz elaborado pela Kilikanoon, uma vinícola familiar fundada em 1997 por Kevin Mitchell. Apesar de um início humilde, com uma produção de apenas 25 mil garrafas elaboradas no primeiro ano, a empresa teve um crescimento significativo e, atualmente, é uma das marcas líderes da Austrália e vem crescendo internacionalmente a cada ano, seja ampliando mercados ou com o acúmulo de diversas premiações e reconhecimentos de grandes nomes da crítica especializada internacional.

O Kilikanoon Meyman's tem suas uvas Shiraz oriundas de diversas parcelas de vinhedos com certificação no Sustainable Winegrowing Australia localizados em diferentes microrregiões de Clare Valley, sendo que as maiores porcentagens são dos vinhedos Farehams e Morrison's localizados em Leasingham, um vilarejo no extremo sul de Clare Valley. Cada parcela é vinificada individualmente e inserida em barris de carvalho onde amadurece por 15 meses. Então o blend é realizado e o vinho final é engarrafado sem filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas negras, ameixas e amoras, acompanhadas por notas de especiarias, pimenta-preta, alcaçuz e ervas secas, com sutis nuances de carvalho

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante, se mostra encorpado, amplo e carnudo, com frutas negras maduras em destaque, taninos macios e bem integrados e acidez equilibrada; as nuances de especiarias e ervas secas complementam o perfil frutado, enquanto o final persistente revela delicadas notas salinas e um agradável caráter especiado

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