

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kilikanoon Shiraz Meyman's Clare Valley 2020
Vinícola	Kilikanoon Wines
Safra	2020
País	Austrália
Região	Clare Valley
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	15 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts Sam Kim 95 pts Kim Brebach

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

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a cereja, a jabuticaba e a ameixa, acompanhadas de notas de chocolate meio amargo, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), ervas secas 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

extremamente agradável e harmonioso, suculento e de boa intensidade, em uma estrutura invejável, construída pelo equilíbrio entre taninos maduros e finos e uma acidez franca e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saboroso e 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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeletas de porco grelhadas com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew

