

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	One Man Band by Iona 2017
Vinícola	Iona
Safra	2017
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Elgin (Cape South Coast)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir, Mourvedre e Viognier
Teor Alcoólico	14%
Maturação	de 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês (18% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Iona é uma vinícola sul-africana a parte. Com uma localização única, tem suas vinhas cultivadas a 420 metros de altitude, com vista para o Oceano Atlântico, no microclima mais frio do país. A altitude e a proximidade com o oceano criam uma neblina que protege as plantas do sol escaldante da África do Sul, consequentemente, tornando o amadurecimento das uvas muito mais lento.

Oriundo do vinhedo biodinâmico Brocha, no vale de Elgin, One Man Band é um dos maiores ícones da Iona. Um vinho de alta gama inspirado na bravura de um músico que toca vários instrumentos simultaneamente. Desta forma, consiste em um *blend* das diferentes variedades que crescem em um mesmo vinhedo.

Na safra 2017, são 6% de Viognier, 27% de Shiraz, 40% de Cabernet Sauvignon, 11% de Petit Verdot, 7% de Mourvèdre e 9% de Pinot Noir, cada casta vinificada separadamente. As uvas passaram por dupla seleção, foram desengaçadas e não foram esmagadas. A fermentação se deu com as leveduras nativas, enquanto a malolática e a maturação, ocorreram em barricas de carvalho francês de 500 L por um período entre 12 e 18 meses, com madeira parcialmente nova.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>