VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peter Lehmann The Barossan Shiraz 2018
Vinícola	Peter Lehmann
Safra	2018
País	Austrália
Região	Barossa
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	14.8%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho americano de 300 litros, sendo 25% delas novas, por 15 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peter Lehmann é uma lenda do vinho australiano.

O "Barão de Barossa" nasceu e morreu na região, tendo dedicado toda a sua vida em prol da vitivinicultura local. O imenso legado de sua obra alcançou os quatro cantos do planeta, e pelo nível soberbo do portfólio atual de sua vinícola, esse testamento deve perdurar por longos séculos.

Barossa é uma região ampla, que contempla duas porções: a maior é o vale (Barossa Valley), uma planície com dias escaldantes e noites frias, que responde pelas frutas mais maduras e concentradas; a segunda, a leste, é Eden Valley - que embora tenha "vale" no nome, na prática é uma sequência de colinas ondulantes - onde o clima ameno garante uvas com mais acidez e elegância.

Peter Lehmann se beneficia das relações de longa data com pequenos viticultores locais para obter uvas em mais de 140 parcelas nestas duas áreas, garantindo ao seu **The Barossan** uma mescla precisa entre potência e *finesse*.

Se estamos falando em Barossa, precisamos obviamente falar da Shiraz, que tem na região sua segunda casa. Ali ela domina as plantações, e dá origem a vinhos encorpados, de taninos sedosos, recheados de frutas negras maduras, por vezes com notas terrosas e especiadas complementando o conjunto. Muitos desenvolvem um peculiar toque de couro com a guarda.

É precisamente o que temos aqui. Nesta safra 2018 o The Barossan foi elaborado com uvas de **parcelas**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: purpura intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: cassis, ameixas e passas de cranberry se unem a nuances especiadas de pimenta vermelha, funcho e anis estrelado, sob um fundo de chocolate amargo e baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: é um vinho gordo, com excelente concentração de sabor, equilibrada por uma acidez super integrada e taninos perfeitamente polidos; a paleta aromática se repete em boca, com o acréscimo de notas de cravo e tabaco, em um final longo e acachapante

CULINÁRIA

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*

premium, que foram colhidas à noite para preservá-las do calor. Na adega uma maceração pré-fermentativa de 7-10 dias potencializou a extração de cor, e após a vinificação o vinho foi maturado durante 15 meses nos famosos *hogsheads* (barricas americanas de 300 litros).

O resultado é um vinhaço, que além de qualidade entrega toda a tipicidade que esperamos de um exemplar de alta gama desta região.