

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Peter Lehmann The Barossan Shiraz 2022
<b>Vinícola</b>	Peter Lehmann
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Austrália
<b>Região</b>	South Australia
<b>SubRegião</b>	Barossa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Shiraz
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	15 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Natalie Maclean   90 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Bacchus Magazine   Ouro - Syrah du Monde

## VEDANTE



Natural

## 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. Na safra 2022 o The Barossan foi elaborado com uvas colhidas durante o frescor das noites, e fermentadas em tanques de aço inoxidável por 7 a 10 dias. Após separadas as películas, o vinho maturou por 15 meses em barris de carvalho americano. O resultado é um vinhaço, que além de qualidade entrega toda a tipicidade que esperamos de um exemplar de alta gama desta região.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

purpura intenso

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como cassis, ameixas e passas de cranberry se unem a nuances especiadas de pimenta-vermelha, funcho e anis-estrelado, sob um fundo de chocolate amargo, cravo-da-índia e baunilha

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### 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 tabaco, em um final longo e deleitoso

### 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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



### CULINÁRIA

