

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peter Lehmann The Barossan Shiraz 2022
Vinícola	Peter Lehmann
Safra	2022
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Barossa
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	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.

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

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.