

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tyrrell's Old Winery Shiraz 2016
Vinícola	Tyrrell's Wines
Safra	2016
País	Austrália
Região	Heathcote e McLaren Vale
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	entre 12 e 15 meses em barricas francesas e americanas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Syrah (ou *Shiraz*) é uma fonte nativa do vale do Rhône, fruto de uma mistura natural entre as variedades *Mondeuse Blanche* e *Dureza*. A origem de alguns vinhos mais reputados do mundo, como os profundos e complexos, ergue-se a partir de Barossa e McLaren Vale (entre outras regiões da Austrália).

De fato, ela tem na Austrália a mesma importância que um Malbec na Argentina, ou um Tannat no Uruguai. É tão célebre a sua reputação, que é um fato que ganha no país - Shiraz - se é sinônimo de Syrah do Novo Mundo.

O que apresentamos hoje é elaborado por um dos produtores mais antigos e importantes da terra do canguru: os Vinhos de Tyrrell. This line including homenageia a vinage building in 1858. O que não é necessário para ser, o que é uma busca tipográfica na sua própria tradição em um grande tipicidade varietal.

As uvas são provenientes das regiões de Heathcote e McLaren Vale, sendo fermentadas parte em tanques abertos e parte em aço inox. Após a fermentação do vinho por um ano entre 12 e 15 meses em barricas francesas e americanas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

combina uma exuberante fruta negra madura com notas de cânfora e especiarias doces (baunilha, cravo e pimenta)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho gordo, de taninos sedosos, recheado de fruta vermelha madura e com ótima persistência; O final traz ainda um agradável toque de chocolate

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

costeletas de porco defumadas, costela bovina lentamente assada na brasa, cordeiro ao curry, filé au poivre, cassoulet, queijos curados



CULINÁRIA