

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tyrrels Old Winery Shiraz 2010
<b>Vinícola</b>	Tyrrell's Wines
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	Austrália
<b>Região</b>	Hunter Valley (43%), Mudgee (23%), Heathcote (20%) e McLaren Valley (14%)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Shiraz
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	8 meses em tonéis de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2017
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tyrrell's Wines é uma das mais antigas vinícolas da Austrália, e também um dos maiores produtores de vinhos "premium" no país. Elabora este varietal de Shiraz a partir de vinhedos de quatro regiões distintas: Hunter Valley, Mudgee, Heathcote e McLaren Valley. Possui um aroma bastante peculiar, com notas muito intensas de frutas vermelhas maduras (destaque para a cereja), trazendo ainda toques de pimenta do reino e uma leve baunilha. Apesar de já ter alguns anos de guarda, ainda mostra um caráter muito jovem na boca, com sabores de frutas suculentas, taninos amanteigados, ótima acidez e um final refrescante. Muito bom!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas muito intensas de frutas vermelhas maduras (destaque para cereja), com toques de pimenta do reino e uma leve baunilha

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

apesar de já ter alguns anos de guarda ainda mostra um caráter muito jovem, com sabores de frutas suculentas; tem taninos amanteigados e ótima acidez, com um final refrescante

#### 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



### CULINÁRIA