

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Woven Stone Sauvignon Blanc 2023
Vinícola	Ōhau Wines
Safra	2023
País	Nova Zelândia
Região	Horowhenua
SubRegião	Ōhau
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	91 pts Natalie Maclean (Best Value Wine) 90 pts Wine Orbit 90 pts Wine Alling

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Prepare-se para ser surpreendido, encantado e cativado por nosso Sauvignon Blanc” – Ōhau Wines. Apesar de chegarem poucos exemplares aqui no Brasil, os vinhos da Nova Zelândia são considerados joias do Novo Mundo! O país cultiva principalmente variedades internacionais, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay e Riesling. Porém, os melhores resultados vêm sendo obtidos na tinta Pinot Noir e na branca Sauvignon Blanc – a principal, mais plantada e considerada a mais representativa do país. A Sauvignon Blanc está presente praticamente em todas as áreas vitícolas neozelandesas, com maior concentração na ilha sul, devido ao clima mais frio. Porém, um local novo vem se destacando na ilha norte, a sub-região de Ōhau, situada em Horowhenua, na costa sudoeste. Foi somente em 2006 que, ao subdividir uma grande área de terras agrícolas para habitação, um grupo de moradores descobriu um solo composto de pedregulhos e camadas de cascalho, resultado do depósito do rio Ōhau quando ainda era um rio glacial muito maior. Ao ser estudado melhor, descobriu-se que tal solo podia ser comparado a alguns dos melhores vinhedos de Marlborough (considerada a melhor região vinícola da Nova Zelândia). Somado a um microclima único, com baixíssimo risco de geadas, outonos longos e secos e noites frias, a zona de Ōhau abriu-se para o horizonte vitivinícola. Atualmente existe apenas um produtor, a Ōhau Wines, cuja primeira colheita foi no ano de 2009. É uma vinícola boutique, focada na elaboração de vinhos de alta gama,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas maduras, como lima e limão-siciliano, escotadas por uma persistente mineralidade; somam-se ao conjunto, toques de maracujá, groselha-verde, mel e uma elegante nota de folha de tomate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

alta frescor com uma altíssima expressividade, trazendo destaque para notas de limão-siciliano maduro e folha de tomate, que culminam em um final soberbo e de comprimento muito longo

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

salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho



CULINÁRIA

 liderada por Jane Cooper, uma das referências da enologia neozelandesa.

 Para a elaboração do Woven Stone Ōhau Sauvignon Blanc, Jane tinha a sua disposição uvas perfeitamente saudáveis, maduras e de grande concentração, resultantes de uma safra considerada ótima (a Wine Spectator está estimando uma avaliação de 94 pontos para a safra 2023). Utilizando uma variedade de leveduras selecionadas aromáticas e uma fermentação em baixa temperatura, ela obteve um Sauvignon Blanc fabuloso, de grande intensidade olfativa e magnífico frescor.