

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Woven Stone Single Vineyard Pinot Noir 2023
Vinícola	Ōhau Wines
Safra	2023
País	Nova Zelândia
Região	Horowhenua
SubRegião	Ōhau
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Embora poucos exemplares da Oceania cheguem ao Brasil, eles ocupam um lugar especial entre os apreciadores. A Nova Zelândia se tornou referência mundial em Sauvignon Blanc, além de gerar vinhos de Pinot Noir de nível comparáveis aos da Borgonha. A casta se adaptou especialmente bem a regiões como Martinborough, Marlborough e Central Otago, hoje reconhecidas por entregar alguns dos melhores tintos do país.

Nos últimos anos, porém, um novo ponto surgiu no mapa vitivinícola: Ōhau, na Ilha Norte. A região só foi identificada como promissora em 2006, quando moradores descobriram um solo composto por pedregulhos e camadas de cascalho, vestígios deixados pelo antigo rio glacial Ōhau. Estudos confirmaram que essas características se aproximavam das de alguns dos melhores vinhedos de Marlborough. Aliado a um microclima com longo período de amadurecimento, noites frias e baixíssimo risco de geadas, o potencial da área se tornou evidente.

Hoje, a região abriga apenas um produtor: a Ōhau Wines, uma vinícola boutique focada em vinhos de alta qualidade. Desde a primeira safra, em 2009, a enóloga Jane Cooper conduz o projeto com precisão técnica e olhar criterioso.

Seu primoroso Woven Stone Single Vineyard Pinot Noir — inspirado nos fragmentos de cascalho presentes no vinhedo — é fruto de uvas com notável sanidade e concentração, beneficiadas por uma excelente safra. A fermentação em baixas temperaturas ajudou a preservar a pureza da fruta, resultando em um exemplar expressivo, vibrante e muito equilibrado.

Trata-se, hoje, da única oportunidade de conhecer um Pinot Noir produzido entre os distritos de Kapiti e Horowhenua.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO notas de frutas vermelhas, como cereja, morango e framboesa, aliadas a rosas vermelhas, especiarias, como cravo e canela, finalizando com uma leve nuance tostada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO um vinho leve, jovial e refrescante, que apresenta taninos macios, uma ótima profusão de sabores, sobretudo as frutas vermelhas, que se mantém em um final de boca muito agradável, de boa persistência

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 risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA