

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jim Barry Assyrtiko 2022
Vinícola	Jim Barry
Safra	2022
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Clare Valley
Tipo	branco
Castas	Assyrtiko
Teor Alcoólico	12%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho francês (10%)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts The Wine Front 93 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Jim Barry Wines foi precursora do cultivo de Assyrtiko na Austrália.

O enólogo Peter Barry - da segunda geração - provou um exemplar da casta pela primeira vez em 2006, durante suas férias pela Ilha de Santorini.

As qualidades do vinho o impressionaram, com sabores que afirmou nunca ter provado antes. O encantamento virou entusiasmo, e assim, Peter decidiu apostar na variedade.

O primeiro Assyrtiko australiano foi plantado em 2012 no Lodge Hill Vineyard, em Clare Valley, e desde então, tem originado um vinho com o melhor da tipicidade da casta.

Este exemplar é elaborado com uvas de cultivo biológico e conta com uma maturação de 3 meses, onde 10% do vinho repousou em barricas de carvalho francês neutras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha brilhante e límpido

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas maduras, como limão e lima, aliadas a manjerição fresco, erva cidreira e uma leve mineralidade, evocando pedras molhadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, mostra-se um exemplar refrescante e vibrante, com acidez crocante; os sabores cítricos são dominantes, complementados por notas de ervas frescas, que levam a um final persistente, onde surge um toque salino

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