

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	John Duval ENTITY DOM 2020
Vinícola	John Duval Wines
Safra	2020
País	Austrália
Região	Barossa
SubRegião	Barossa Valley e Eden Valley
Tipo	tinto
Castas	Shiraz
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2038
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts Bob Campbell 95 pts Stuart Knox (The Real Review) 94 pts Wine Spectator 93 pts Wine Enthusiast 93 pts James Halliday 92 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

John Duval é um dos maiores nomes da enologia australiana. Nasceu em uma família de viticultores, graduou-se em ciências agrárias e enologia, e logo após, começou a trabalhar no grupo Penfolds, onde teve a honra de ser o enólogo chefe por longos 29 anos. Mas a vontade de ter um negócio próprio e construir um legado familiar, fez com que, em 2003, John criasse a sua própria marca, a John Duval Wines.

Seus vinhos são inspirados no Rhône e são produzidos utilizando vinhas velhas com mais de 40 anos, cultivadas na aclamada região de Barossa.

Seu Entity Shiraz 2020 é oriundo de uma safra de maturação lenta das uvas, e que devido ao tempo seco, proporcionou rendimentos muito baixos.

94% das uvas são provenientes de Barossa Valley, enquanto os outros 6% são de Eden Valley. Cada parcela foi vinificada separadamente em tanques de aço inox e a maturação foi de 15 meses em barricas de carvalho francês, das quais 25% foram novas, de grão de fino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas pretas maduras, como cereja, amora e mirtilo, escoltadas por pimenta-preta, alcaçuz, chocolate amargo, anis-estrelado, folha de louro e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vibrante, carnudo e muito bem estruturado, tem sua opulência rebatida por uma belíssima acidez; suas frutas são generosas, a madeira está bem integrada e o final é amplo, repleto de complexidade

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA