

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Woven Stone Öhau Pinot Noir 2022

Vinícola Ōhau Wines

Safra 2022

País Nova Zelândia Horowhenua Região

SubRegião Ōhau

Tipo tinto

Castas Pinot Noir

Teor Alcoólico 13%

5 meses em contato com as borras finas, em tanques de aço Maturação

inox

Temperatura de

Serviço

12° a 16°C

Guarda 2030

Decanter 15 minutos

Premiações

VEDANTE

TACA







Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oriundo da Nova Zelândia - país que elabora excelentes vinhos, mas que, infelizmente, poucos chegam ao Brasil, este **Pinot Noir** é o "irmão" do fantástico Sauvignon Blanc que figurou aqui na **VinumDay** em meados do ano passado.

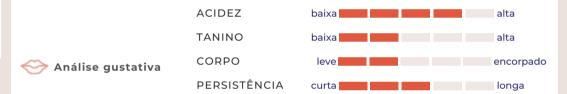
Assim como a Sauvignon Blanc, a **Pinot Noir** (variedade tinta mais plantada no país) está presente praticamente em todas as áreas vitícolas neozelandesas, com maior concentração na ilha sul, devido ao clima mais frio. Porém, um local novo vem se destacando na ilha norte, a sub-região de Ōhau, situada 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 Ohau 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 Õhau Wines, cuja primeira colheita foi no ano de 2009. É uma vinícola boutique, focada na elaboração de vinhos de alta gama, liderada por Jane Cooper, uma das referências da enologia neozelandesa.

ANÁLISE SENSORIAL

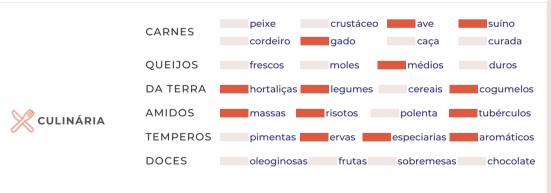




DESCRIÇÃO

DOÇURA

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



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

A Pinot Noir é cuidadosamente cultivada pela empresa, que trabalha o vinhedo com um manejo da canópia aberto para que tenha uma excelente exposição solar e os frutos atinjam um amadurecimento completo. Este, é atingido lentamente e com perfeição graças às noites frias que o terroir proporciona. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e a uma temperatura levemente inferior aos demais tintos, visando uma maior retenção de aromas e uma extração de taninos mais suave. Finalizada a malolática, o vinho descansa sobre as borras finas por 5 meses antes de ser filtrado e engarrafado.