

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Woven Stone Ōhau Pinot Noir 2022
Vinícola	Ōhau Wines
Safra	2022
País	Nova Zelândia
Região	Horowhenua
SubRegião	Ōhau
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em contato com as borras finas, em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	12° a 16°C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



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

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 mantêm 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

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.