



Penfolds Bin 389 Cabernet - Shiraz 2016

Penfolds
South Australia / Austrália
www.penfolds.com

SOBRE O PRODUTOR:

Em 1844 Dr. Christopher e Mary Penfold fundaram a Penfolds na propriedade chamada Magill Estate, em Adelaide (South Australia).

À medida que a empresa crescia, também crescia a reputação médica do Dr. Penfold, fazendo-o transferir parte da gestão da vinícola para sua mulher. Com a morte de Christopher em 1870, Mary assumiu total responsabilidade pela vinícola e a dirigiu com grande determinação e esforço.

Em 1948 a história se impôs novamente. Max Schubert, contratado em 1931 como office-boy da Penfolds, se tornou o primeiro enólogo chefe da empresa. Genial e um verdadeiro inovador, Schubert consolidou a fama da Penfolds no cenário global e se tornou célebre pelos seus experimentos com vinhos de longa guarda, que culminaram na criação do legendário Penfolds Grange nos anos 50.

Em 1959 teve início a produção dos clássicos Bins da Penfolds. O primeiro, o Bin 28 é um Shiraz do vinhedo Kalimna em Barossa e foi batizado com o número da área do armazém onde era envelhecido.

Em 1988, Max Schubert foi eleito o Homem do Ano pela revista Decanter.

Apesar do grande sucesso, a Penfolds não descansa. Em 2014 a Penfolds comemorou seu 170º aniversário vendo o Grange 2008 amearhar 100 pontos do Robert Parker e da Wine Spectator.

O sucesso da Penfolds vem sendo impulsionado por gerações de visionários, que ao fundir ciência, arte e inovação a tornaram uma das mais famosas e respeitadas vinícolas da Austrália e do mundo.

SOBRE O VINHO:

O Bin 389 é muitas vezes chamado de "Baby Grange", em parte porque é amadurecido nos mesmos tonéis que receberam a safra anterior do Grange. Feito pela primeira vez em 1960 pelo lendário Max Schubert, esse foi o vinho que ajudou a forjar a sólida reputação da Penfolds, combinando a estrutura da Cabernet Sauvignon com a maciez da Shiraz e o equilíbrio judicioso entre fruta e carvalho. O Bin 389 é feito com uvas de Wrattenbully, McLaren Vale, Barossa Valley, Coonawarra, Robe e Padthaway.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 53% Cabernet Sauvignon e 47% Shiraz; colheita manual.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio; fermentação alcoólica em tanques de aço inox com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em *hogsheads* (tonéis de 300 L.) de carvalho americano (32% novas).

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 7,0 g/l. (pH 3,64)

Açúcar Residual: ___ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

Aroma: límpido e muito intenso, com notas de fruta escura madura, como mirtilo, cassis e figo, nuances de ervas, lavanda, tabaco, terra úmida, asfalto, especiarias doces e carvalho sutil.

Sabor: na boca é delicioso, denso, com médio corpo+, muita fruta negra e azul maduras, taninos granulados, mas de textura polida, delicioso frescor, muito equilibrado e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas, carnes de caça, massas com molhos escuros e intensos, queijos de massa semi-dura ou dura.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: WS92 / RP93 / WE91 / Andrew Caillard 98

- 2014: WS92

- 2013: WS92 / RP91

