



Penfolds Koonunga Hill 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:

Desde a sua primeira safra, em 1976, a reputação dos Koonunga Hill foi construída com base em preço razoável e acessibilidade já na juventude. O Koonunga Hill Shiraz reflete o estilo e filosofia de vinificação da Penfolds. Originado de vinhedos *premium* em South Australia (McLaren Vale, Wrattobully, Barossa Valley, Padthaway), é conhecido por seu estilo cheio de sabor e fruta, estrutura firme, taninos super polidos e carvalho equilibrado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Shiraz.

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

Amadurecimento: 11 meses em carvalho americano e francês usados.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 6,1 g/l. (pH 3,66)

Açúcar Residual: ___ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

Aroma: límpido e muito intenso, um clássico Shiraz com notas de ameixa, alcaçuz, pimenta negra, ervas, especiarias, flores e sutil perfume de carvalho tostado.

Sabor: na boca é delicioso, com bela estrutura, médio corpo, ótima densidade, taninos sedosos, frescor vibrante, notas de fruta escura madura e chocolate, 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.

