

http://www.meuvinho.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=509



Avondale Syrah Gran Reserva 2004

País: África do Sul

Composição: 100% Syrah

Local de produção: Paarl - África do Sul

Gradação alcoólica: 14,5%

DEGUSTAÇÃO:

Cor: Cor intensa.

Aroma: Olfato complexo de framboesa madura e notas de café, alcaçuz e especiarias com um suporte bem integrado de carvalho.

Sabor: Encorpado, de taninos firmes e maduros.

FICHA TÉCNICA:

50% fermentado em tanques abertos com imersão manual de manta e 50% fermentado em tanques de aço inox, a fermentação alcoólica e malolática são finalizadas em barris de carvalho francês (85%) e americanos (15%). Envelheceu 16 meses em barris de carvalho franceses novos (45%), com 2 anos de uso (25%), e com 3 anos de uso (20%).

HARMONIZAÇÃO:

Carnes fortes, caça e queijos fortes.

Empadão de frango, com milho verde e azeitonas. Jantar em 16 de outubro de 2009.

http://www.avondalewine.co.za/index.php?page_id=4&prod_id=54

Avondale Camissa Syrah 2004 (Brazil)

Grape & Vine Details

Vintage: 2004

Grape Variety: Shiraz

Origin: Paarl, South Africa

Winemaker: Corné Marais

Viticulturist: Johnathan Grieve

Vineyards: 10 year old vines growing on koffieklip and Clovelly soils.

Winemaking

The grapes were cold soaked for 3 days before fermentation commenced. This lasted 15-20 days. Fermentation and malolactic fermentation were completed in new, 2nd and 3rd fill French oak barrels. After Malolactic fermentation the wine was racked and barrel matured in 2nd, 3rd fill French oak for 16 months.

Ageing

Already very enjoyable, but will easily keep for 8 – 10 years.

Corné Says

This wine has an intense colour with a complex nose of ripe fruit and spice that is layered with hints of dark chocolate and liquorice. All these flavours carry to the palate where the wine shows an unbelievable balance between tannin, fruit and oak. The wine is soft, full and rounded with the taste of pure fruit which carries to the end of this lengthy palate.

Analysis

ALC - 14.5 % vol

R/Sugar - 2.29 g/l

TA - 5.61 g/l

pH - 3.6

