

# Tyrrell's Old Winery Pinot Noir, 2008

Composição 100% Pinot Noir

Local de produção Nova Gales do Sul e Austrália Sul e Austrália Oeste

Graduação alcoólica 13,5%

#### HISTÓRIA

Tyrrell´s começou com Pinot Noir na Austrália no início de 1970. Em 1972, Tyrrell´s plantou 2 hectares de Pinot Noir, uma das primeiras plantações desta uva na Austrália. O 1976 Tyrrell´s Pinot Noir foi selecionado em ´Gault Milleaus World Dozen´ depois de ganhar dos vinhos do mundo todo na Olimpíada de Vinhos de 1979 em Paris.

## **DESCRIÇÃO**

Estilo Velho Mundo e muita complexidade, estas são as características destes vinhos muito bem elaborados por Bruce Tyrrell e família.

O vinho é feito de frutas de diferentes partes de Nova Gales do Sul e Austrália Sul e Oeste. A maior parte das frutas foi colhida com máquinas e fermentada em uma combinação de cubas tradicionais abertas com imersão a mão e maiores tanques. O vinho foi amadurecido em carvalho francês por 8 meses antes do engarrafamento.

#### **DEGUSTAÇÃO**

Cor: Cor violeta intenso.

**Aroma:** Aromas de doce de fruta no paladar médio e profundo.

#### Sabor:

Fortes sabores do varietal, de cerejas e morangos junto com influências complexas da terra florestal. Delicadas nuances de carvalho e taninos macios no fim-de-boca.

### Serviço:

Temperatura ideal de consumo: 16 e 18°C.

## Harmonização:

Vai bem com carnes vermelhas e carnes de caça, mas acompanha também massas e queijos, ou só mesmo uma taça para relaxar no final do dia. Se o tempo está muito quente, o vinho pode ser refrescado por 20 minutos para atingir a temperatura ideal.

Linguado empanado crocante com batatas portuguesas e arroz. Almoço em 17 de outubro de 2009.