

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Craggy Range Te Muna Road Pinot Noir 2011 \(750ml\)](#)



Craggy Range Te Muna Road Pinot Noir 2011 (750ml) - 00116311



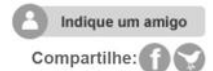
Classifique

Produtor: Craggy Range
Classificação: Tinto
Uva: Pinot Noir
País: Nova Zelândia
Safra: 2011

De R\$ 260,40
Por R\$ 156,24
 em 3X de R\$ 52,08 sem juros



Características Organolépticas: Cor rubi intensa. Proeminente nariz de cereja e framboesa, lavanda, rosa e especiarias picantes, boca generosa na fruta, carvalho bem integrado, taninos finíssimos. Longo final.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Martinborough - Vinhedo específico, Te Muna Road, localizado ao sul da Ilha Norte neozelandesa.

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês, 1/3 novas

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima semi-marítimo, influenciado pelo longo litoral à Leste. As temperaturas ao longo do verão giram em torno de 32-34°C, com 10°C durante as noites. No inverno as temperaturas mínimas podem ficar abaixo dos -5°C. A média pluviométrica está em 780mm. O longo período de amadurecimento e a notável amplitude térmica, favorecem a formação de frutos com grande intensidade de aromas e sabores.

Características do Solo: Vinhedos situados numa terraça alta, com solos pedregosos muito antigos, ricos em loess marrom-cinza.

Elaboração: Vindima manual (85%) e mecanizada. Desengajo. Prensagem suave. Rendimento de 47 hl/ha. Fermentação em cubas de inox termo-controladas e barricas, com leveduras inoculadas. Não houve clarificação. Filtração. Engarrafado em Março de 2012.

Características Organolépticas: Cor rubi intensa. Proeminente nariz de cereja e framboesa, lavanda, rosa e especiarias picantes, boca generosa na fruta, carvalho bem integrado, taninos finíssimos. Longo final.

Fechamento com Tapa de Rosca: Sim

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Codornas recheadas com trufas servidas com seu jus; Massas em preparações com cogumelos e ervas terrosas; Pombo braseado com vinho pinot.

Premiações mais Relevantes: PARKER: 92 Pontos WINE SPECTATOR: 89 Pontos JANCIS ROBINSON: 17 em 20

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.

CRAGGY RANGE

Pinot Noir

TE MUNA ROAD VINEYARD

MARTINBOROUGH 2011

HARVEST DATA

Vintage Detail	Mild, dry, excellent
Brix	23.8 average
Production Level	47 hl/ha average
Hand Harvested	85%

WINEMAKING

Whole Bunch	10%
Destemmed	90%
Fermentation Vessel	Combination of open top stainless steel tanks and French oak cuves
Fermentation	Inoculated
Barrel Type	French oak barriques
New Barrel %	27%
Maturation	10 months
Fining	No
Filtration	Yes
Bottled	March-12

WINE ANALYSIS

Alcohol	13.7	Residual Sugar	Nil
pH	3.62	Acidity	5.3 g/l

TASTING NOTE

Deep red colour. Prominent aromatics of black cherry and boysenberry overshadow subtle notes of rose petal, bark, and a hint of fresh mint. Rich on the palate, fine oak and intriguing mushroom, soy and dried herb flavours provide complexity to the sweet dark fruited core of this wine. The finish is long and lithe.

FOOD MATCH: Game and lamb dishes

CELLARING: 7 years from vintage

MARKETS: NZ, Australia, UK, USA, Belgium, Brazil, Cambodia, Canada, China, Croatia, Czech Republic, Denmark, Dubai, Finland, France, Germany, Hong Kong, Ireland, Indonesia, Italy, Japan, Laos, Malaysia, Myanmar, Netherlands, Philippines, Romania, Russia, Singapore, South Africa, Sweden, Taiwan, Thailand, Turkey, Vietnam, Ukraine

CREATING NEW WORLD CLASSICS

www.craggyrange.com

Safra 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.