

TASTING NOTES

2013 PRODIGAL GRENACHE

First made back in 1997 and still definitely one of the sentimental favourites in our Kilikanoon portfolio, the Prodigal continues to set the standard for Clare Valley old vine Grenache. Its perfumed notes, creamy mouthfeel and fine tannins the perfect combination to enjoy in its youth or after a few years in the cellar.

2013 was another good year for Grenache; the vintage was mostly trouble free, the warm dry days and cool nights influenced by the regions unique topography and elevation promoting fruit freshness, elegance and flavour intensity. Made as a final blend from two old Watervale vineyards, each parcel was vinified separately, basket pressed and allowed to mature for 16 months in seasoned French oak hogsheads before final bottling unfiltered and unfiltered.

Appearance: Brick red in colour with youthful crimson tints.

Nose: Lifted aromas of black cherries, rose petal and dark cocoa come together, finely complemented by hints of subtle oak spices.

Palate: Beautifully balanced and textural in structure, the seductive flavours of dark cherries, rich chocolate, sweet kirsch and spicy French oak seamlessly combine with the polished tannins and fine bodied acidity that Grenache is renowned for.

Residual Sugar: 1.9 g/L

Alcohol: 14.5% v/v

Bottled: October 2014

Cellaring: Potential of at least 10 - 12 years with careful cellaring.

Pair with: Crisp pork belly with apple and horseradish.



Old vine Grenache



CLARE VALLEY



Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

[Bebidas Importadas](#) • [Bebidas Nacionais](#) • [Cristais](#) • [Acessórios](#) • [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#) [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Decanter Wine Club](#) [ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Kilikanoon Prodigal Grenache 2012 \(750ml\)](#)



Kilikanoon Prodigal Grenache 2012 (750ml) - 00070212



Classifique

Produtor: Kilikanoon
 Classificação: Tinto
 Uva: Grenache (Garnacha)
 País: Austrália
 Safra: 2012

Por R\$ 226,20
 em 3X de R\$ 75,40 sem juros

[Comprar](#)

[Ganhe](#)
 227 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, halo em evolução. O olfato traz cerejas maduras, ervas secas (louro, cominho) e chocolate ao leite. O passo em boca é generoso de fruta, amistoso pela maciez dos taninos, agradável frescor integrado ao conjunto. Longo final especiado.

[Indique um amigo](#)
 Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: South Australia - Clare Valley - Leasingham - Dois vinhedos específicos de 60 e 40 anos de idade.

Composição de Castas: 100% Grenache

Amadurecimento: 16 meses em "hogsheads" de 300 litros de carvalho francês de terceira e quarta passagem.

Estimativa de Guarda: 12 anos

Temperatura de Serviço: 16°C.

Características Climáticas: Moderadamente continental e seco, com aproximadamente 630mm de chuva anuais, concentradas entre junho e setembro. Os dias são quentes e as noites frias, com temperatura de 29°C durante um dia de verão, na média, e 13°C no inverno. Os ventos frios marinhos que sopram do sudoeste através do Golfo de St. Vincent também influenciam positivamente no macro-clima.

Características do Solo: Os solos são em geral de marga marrom-avermelhada, sob base de pedra calcária, com boa drenagem.

Elaboração: Colheita manual da fruta super-madura, com rendimento de aproximadamente 55 hl/ha. Desengace e esmagamento das uvas. Fermentação em pequenos tanques abertos com as cascas por 7-8 dias. Obtenção de vinho de prensa em "basket press" tradicional, com incorporação do mesmo. Decantação estática por 7 dias e trasfega para os "hogsheads" - barricas de 300L de capacidade - de carvalho francês para o amadurecimento, durante o qual sofre 2 trasfegas. Corte final, seguido de engarrafamento sem clarificação ou filtração.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, halo em evolução. O olfato traz cerejas maduras, ervas secas (louro, cominho) e chocolate ao leite. O passo em boca é generoso de fruta, amistoso pela maciez dos taninos, agradável frescor integrado ao conjunto. Longo final especiado.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Cordeiro à tunisiana, marinado com semente de coentro, cominho, pimenta-do-reino, louro, gengibre e outras especiarias, cozido hermeticamente por 3 horas e servido com couscous; ossobuco braseado com funghi; rabada com agrião e polenta; javali estufado com azeitonas pretas secas; moussaka grega de berinjela e cordeiro.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.