

ESTD
HARDYS
1853

**Hardy's Nottage Hill
Chardonnay 2013**

Hardy's
South Australia / Austrália
www.hardys.com.au



SOBRE O PRODUTOR:

Há mais de 150 anos, um jovem imigrante inglês teve um sonho... produzir vinhos que seriam premiados em todos os mercados consumidores do mundo. Aquele sonho se tornou realidade. Aquele homem se tornou uma lenda. Seu nome era Thomas Hardy, um dos pais da vitivinicultura australiana.

Em 1854 Thomas plantou seus primeiros vinhedos de uvas Shiraz e Grenache. A safra inaugural, produzida em 1857, marcou a história do vinho australiano por ser a primeira quantidade significativa de vinho exportada para a Inglaterra.

Em 1886, os vinhos de Thomas Hardy ganharam seus primeiros prêmios internacionais, nada menos do que medalhas de ouro em uma exibição em Paris.

Seis gerações mais tarde, a família Hardy continua a nutrir aquele sonho e compartilhar com o mundo um portfólio de vinhos premiados que carregam com orgulho o nome Hardy. Seus vinhos receberam mais de 2.800 prêmios apenas na última década e Hardys tornou-se a marca de vinho mais forte da Austrália, com cerca de 2 milhões de taças bebidas por dia em mais de 50 países.

SOBRE O VINHO:

Tom Nottage era sobrinho do fundador, Thomas Hardy. Tom trabalhou para seu tio por mais de 66 anos e durante duas gerações da família Hardy. Quando Tom se aposentou, em homenagem à sua dedicação, os Hardys decidiram honrá-lo dando a um dos seus melhores vinhedos o nome 'Nottage Hill'. Lançada em 1967, a linha Nottage Hill é reconhecida por sua consistência, concentração e equilíbrio. Uma das favoritas da Hardy's ao redor do mundo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Chardonnay.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura.

Amadurecimento: parte em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, e parte *sur-lie* (sobre as borras) em contato com carvalho.

Gradação alcoólica: ~13,5%

Acidez: 5,5-7,0 g/l. (pH 3,2-3,5)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

Aroma: intenso e límpido de frutas cítricas, melão, manga e pêssego, complementados por notas de especiarias e um sutil toque de carvalho.

Sabor: na boca se mostra um elegante Chardonnay, com acidez saborosa, cheio de fruta cítrica e amarela, notas sutis de baunilha, médio corpo, textura untuosa e longo final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar pratos saborosos de frutos do mar, massas e carnes brancas. Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: Bronze no Decanter World Wine Awards 2012
- 2010: Bronze no Riverland Wine Show 2010



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2013. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.