



#### 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:

Stamp of Australia é uma das linhas de vinho mais famosas da Hardy's. Lançada em 1988, a linha Stamp of Australia é produzida com uvas das zonas ensolaradas de Riverlands e reflete a visão de Thomas Hardy de criar vinhos frutados, perfumados e macios, com o típico estilo australiano e apreciados em todo o mundo.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco semi-seco.

**Uva(s):** 55% Riesling e 45% Gewürztraminer.

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

**Amadurecimento:** curto e em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada.

**Gradação alcoólica:** ~11,0%

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

**Açúcar Residual:** ~10 g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha límpido e brilhante.

**Aroma:** delicados aromas de frutas cítricas, flores e especiarias.

**Sabor:** na boca, é leve, macio, fresco e sutilmente doce. Seus sabores de frutas cítricas maduras e acidez viva o fazem equilibrado e com gostoso final de boca.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar os pratos leves do verão, como saladas, frutos do mar grelhados, sushis e sashimis. Em razão da sua sutil doçura, também combina com pratos levemente picantes.

Servir a 08-10°C

#### PREMIAÇÕES:

- 2012: Bronze no Riverland Wine Show 2012
- 2009: Bronze no Riverland Wine Show 2010
- 2007: Prata no Royal Adelaide Wine Show 2007