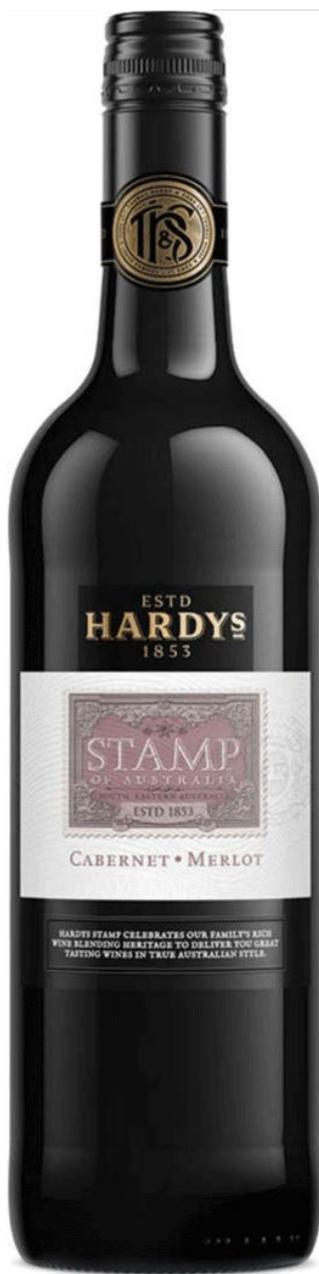


ESTD
HARDYS
1853

Hardy's Stamp of Australia Cabernet-Merlot 2014

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:

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: tinto seco.

Uva(s): 75% Cabernet Sauvignon e 25% Merlot.

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

Amadurecimento: parte em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, e parte em contato com carvalho.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: 5,5-7,5 g/l. (pH 3,45-3,65)

Açúcar Residual: 4-5 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro e brilhante.

Aroma: intenso e límpido de fruta negra, como cereja e cassis, complementadas por nuances de baunilha e carvalho.

Sabor: na boca é saboroso, repetindo as notas de cereja e cassis e trazendo toques de canela e tabaco. Médio corpo, taninos sedosos e boa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar churrascos e carnes vermelhas com molhos saborosos. Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2008: Prata no Selections Mondiales des Vins 2009
- 2006: Prata no Selections Mondiales des Vins 2007

Safra 2018. Jantar em 06/03/2020. Cordón Blanc.

