



Opal Ridge - Shiraz/Cab Sauv - 2016

Cépages et terroir:

Producteur: Opal Ridge

Appellation d'Origine: Les raisins proviennent de la Riverina (Nouvelle Galle du Sud – NSW), climat méditerranéen et sols alluviaux. Vinifié par Berton Vineyards. 6-7 tonnes par are

Assemblage: 53% Shiraz, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 2% Sangiovese .

Vinification

La fermentation a été réalisée à 25-28 degrés avec un remontage toutes les trois heures. Après fermentation, les peaux sont séparées du jus et ce dernier est déposé en cuves en acier inoxydable.

Dégustation, accord avec les mets

Cette cuvée dévoile des aromatiques de prune, de cerise et de violette, relevées par des notes épicées et poivrées. Un léger contact avec le bois équilibre l'ensemble apportant ainsi un vin savoureux aux tannins souples. Ce vin dévoile de jeunes tannins, une très belle structure et un parfait équilibre.

Sera l'accord parfait avec pâtes cuisinées ou des plats de viandes, grillées au barbecue.

Analyses:

Sucres résiduels : 3,9 g/l ; Alcool : 14% vol ; Acidité totale : 6 g/l

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-18°C.
Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

