

ESTD
HARDYS
1853

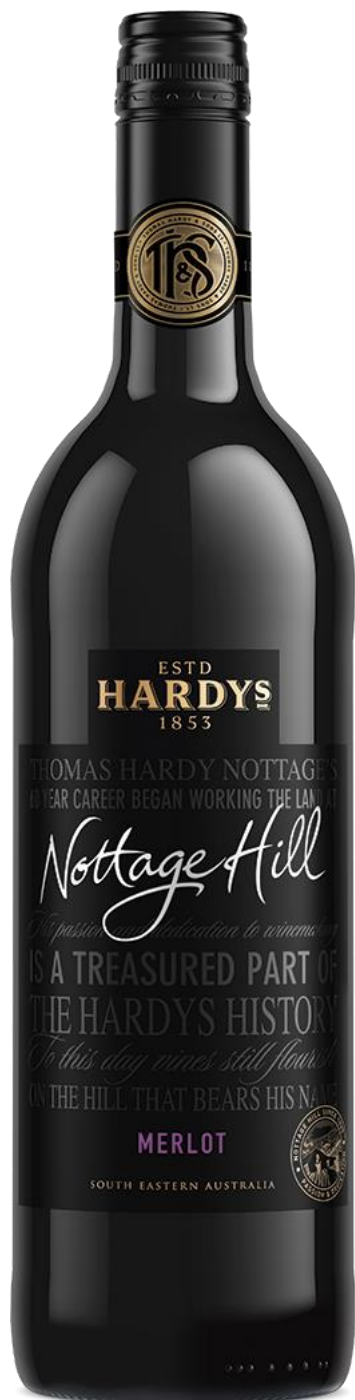
Hardy's Nottage Hill

Merlot 2012

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): 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: ~13,5%

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

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violáceo profundo.

Aroma: intenso e límpido, lembrando ameixa, amora e cereja negras, com toques sutis de menta, noz-moscada e alcaçuz.

Sabor: médio-corpo, com taninos sedosos e nuances que combinam ameixa madura e geleia de fruta vermelha com notas de menta e especiarias do carvalho.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

PREMIAÇÕES:

- 2010: Bronze no National Wine Show of Australia 2011

- 2007: Bronze no Royal Queensland Wine Show 2008