



Penfolds Koonunga Hill Chardonnay 2017

Penfolds
South Australia / Austrália
www.penfolds.com

SOBRE O PRODUTOR:

Em 1844 Dr. Christopher e Mary Penfold fundaram a Penfolds na propriedade chamada Magill Estate, em Adelaide (South Australia).

À medida que a empresa crescia, também crescia a reputação médica do Dr. Penfold, fazendo-o transferir parte da gestão da vinícola para sua mulher. Com a morte de Christopher em 1870, Mary assumiu total responsabilidade pela vinícola e a dirigiu com grande determinação e esforço.

Em 1948 a história se impôs novamente. Max Schubert, contratado em 1931 como office-boy da Penfolds, se tornou o primeiro enólogo chefe da empresa. Genial e um verdadeiro inovador, Schubert consolidou a fama da Penfolds no cenário global e se tornou célebre pelos seus experimentos com vinhos de longa guarda, que culminaram na criação do legendário Penfolds Grange nos anos 50.

Em 1959 teve início a produção dos clássicos Bins da Penfolds. O primeiro, o Bin 28 é um Shiraz do vinhedo Kalimna em Barossa e foi batizado com o número da área do armazém onde era envelhecido.

Em 1988, Max Schubert foi eleito o Homem do Ano pela revista Decanter.

Apesar do grande sucesso, a Penfolds não descansa. Em 2014 a Penfolds comemorou seu 170º aniversário vendo o Grange 2008 amearhar 100 pontos do Robert Parker e da Wine Spectator.

O sucesso da Penfolds vem sendo impulsionado por gerações de visionários, que ao fundir ciência, arte e inovação a tornaram uma das mais famosas e respeitadas vinícolas da Austrália e do mundo.

SOBRE O VINHO:

Desde a sua primeira safra, em 1976, a reputação dos Koonunga Hill foi construída com base em preço razoável e acessibilidade já na juventude. O Koonunga Hill Chardonnay reflete o estilo e filosofia de vinificação da Penfolds, que valoriza os *blends* multiregionais em busca de consistência e alta qualidade em cada safra. Originado de vinhedos *premium* em South Australia, é conhecido por seu estilo cheio de sabor e fruta, estrutura com boa densidade, frescor vibrante e carvalho equilibrado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio; fermentação alcoólica em tanques de aço inox com controle de temperatura.

Amadurecimento: parte em tanques de aço inox e parte em carvalho francês usado.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 6,9 g/l. (pH 3,25)

Açúcar Residual: ___ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante e com reflexos esverdeados.

Aroma: límpido e muito intenso, com notas de fruta branca e amarela, como abacaxi, maçã, pera, pêssego e manga, toques de flor de laranjeira e jasmim, carvalho sutil.

Sabor: na boca é delicioso, com bela estrutura, médio corpo, ótima densidade, frescor vibrante, notas de fruta cítrica, minerais, um toque delicado de mel e carvalho, muito equilibrado e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos de peixes e frutos do mar crus (sushis, sashimis...) ou grelhados, pizzas e massas a base de queijo e vegetais, saladas e queijos de massa mole.

Servir a 08-10°C.

