Holy Grail



KRAJ	Australia
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Barossa Valley
SZCZEP	Shiraz
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Złożony, intensywny aromat łączy nuty czarnego bzu, figi i borówki z akcentami smoły, suszonego mięsa, wędlin i niemieckiej kiełbasy. W tle pojawiają się kardamon, przyprawy curry, róże oraz subtelna słodycz dojrzałych ciemnych owoców. Całość jest głęboka, pikantna i niezwykle charakterystyczna.

Smak:

Od pierwszego łyku wino jest pełne mocy i koncentracji, z intensywnym charakterem dojrzałych czarnych owoców. Z czasem nabiera miękkości i aksamitnej elegancji. Drobnoziarniste, mineralne taniny nadają mu strukturę i wyjątkową długość, a nuty suszonego mięsa, lukrecji i dojrzałych wiśni wzbogacają jego złożoność. Finisz jest świeży, harmonijny i niezwykle trwały. Wino o znakomitym potencjale dojrzewania – już dziś imponujące, lecz pełnię możliwości pokaże za 8–10 lat.

Potrawy:

Comber jagnięcy, kaczka w pomarańczach

Więcej informacji:

Two Hands Holy Grail Shiraz to wino z pojedynczej parceli należącej do producenta, położonej w Seppeltsfield w Barossa Valley. Nazwa nawiązuje do wieloletnich poszukiwań idealnego siedliska, a jednocześnie subtelnie odwołuje się do filmu Monty Pythona.

Winnica Holy Grail leży przy obsadzonej palmami Avenue of Hopes & Dreams w zachodniej części Barossy. Jest jednym z najważniejszych win Two Hands i filarem serii Single Vineyard. Powstający tu Shiraz łączy moc, intensywny aromat i niezwykłą precyzję z elegancją charakterystyczną dla zachodniej Barossy.

Poszczególne parcele winnicy Holy Grail zebrano 5 kwietnia. Po dostarczeniu do winiarni w Marananga winogrona odszypułkowano i umieszczono w otwartych, stalowych kadziach fermentacyjnych o pojemności 5 ton. W trakcie fermentacji moszcz delikatnie przepompowywano 2-3 razy dziennie. Po średnio 10 dniach kontaktu ze skórkami wino wytłoczono, a następnie przelano do beczek, gdzie przeszło fermentację malolaktyczną. Zabieg klarowania ograniczono do minimum, a wino zabutelkowano bez filtracji.

Dojrzewanie: 18 miesięcy w beczkach typu hogshead z francuskiego dębu, używanych od 1 do 4 lat. Wyprodukowano zaledwie 5 beczek. Wino zabutelkowano w listopadzie następnego rocznika.

Two Hands

TWO HANDS WINES

Firma winiarska Two Hands została założona latem 1999 r. w Marananga w Dolinie Barossa przez dwóch przyjaciół Michaela Twelftree i Richarda Mintza. Cel jaki sobie postawili to produkcja najlepszych Shirazów z cenionych regionów Australii. uprawiających ten szczep. Ich zamiarem było i nadal jest pokazanie różnorodności australijskiego Shiraza, podkreślając cechy regionalne i pozwalając, by owoc był zawsze podstawową cechą wina. "Jakość bez kompromisów" - to myśl przewodnia - idea, która kieruje wszystkimi decyzjami od wyboru owoców i dębu do starzenia po opakowania i promocje. Obecny główny winemaker Ben Perkins pracuje dla Two Hands od 2008 r. i wraz z Michaelem Twelftree nadzoruje każdy aspekt procesu produkcji wina.