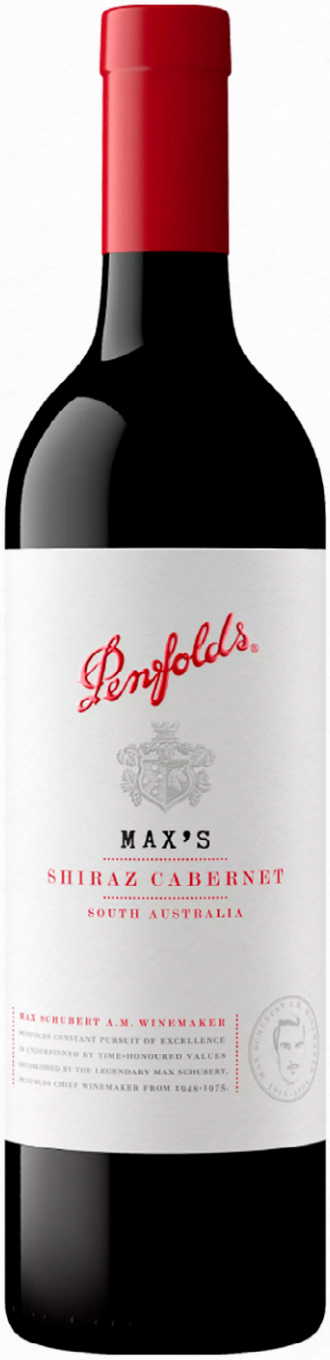


PENFOLDS MAX´S SHIRAZ-CABERNET

PADTHAWAY, MCLAREN VALE, BAROSA VALE, UPPER ADELAIDEAND, WRATONBULY, SUR DE AUSTRALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: 70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14,5 %
Reposo: 12 meses en barricas de roble francés (4% nuevas) y roble americano (2%nuevas), 58% en roble usado francés y 36% en roble usado americano.
Capacidad de Guarda: 7 años
Temperatura de Servicio: Servir a 15 a 16º C

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo profundo con matices purpuras.

Complejo ¨bouquet¨ con reducción de frutos negros, cereza, zarzamora, hay aceituna negra, algo herbáceo como oregano, laurel y violeta.

En boca una amalgama de frutas frescas, remolacha y especias mixtas. Una pana cotta, bruleed, cremosidad atractiva. Taninos finos de roble y retrogusto con regaliz y mineral. Final extenso.

Se recomienda acompañar con Carnes rojas y rosas asadas, pastas y pizzas, quesos semi curados.

La Bodega

Penfolds tiene una historia y el patrimonio que reflejan profundamente el viaje a Australia del asentamiento colonial de la era moderna. Establecido en 1844, sólo ocho años después de la fundación de Australia del Sur, Penfolds ha desempeñado un papel fundamental en la evolución de la elaboración del vino en Australia y en todo el mundo. Penfolds se estableció en un espíritu de innovación y búsqueda constante y sin fin de la calidad, se evidencia a partir de los embotellados secretos de Grange en 1951 y la línea ininterrumpida de añadas de lo que hoy es el vino más emblemático de Australia.