



Magill Estate 2018

Vinificato per la prima volta nel 1983, il Magill Estate Shiraz è un vino elegante, di medio corpo, dalla consistenza vellutata e dai tannini fini, maturato in rovere francese e americano. È un vino morbido e contemporaneo, ma prodotto in modo tradizionale nella tenuta di 170 anni: raccolto a mano, vinificato in tini aperti e pressato in ceste per completare la fermentazione in botti. Nel bicchiere si presenta con un colore viola scuro e denso. Molto diverso... tutto sommato uno Shiraz molto attraente e diverso! Si percepiscono pomodori, arancia rossa e cola. Gli aromi di fiori secchi (violette, narciso) continuano a suscitare curiosità. Il rovere si presenta sotto forma di legno di rosa, sandalo e cedro. Si aggiungono poi cuoio conciato e chiodi di garofano. Al palato è succoso, fresco ed elegante. Un gioco di sapori di vari agrumi (arancia rossa, kumquat, mandarino), ribes e liquirizia rossa, intervallati da una fresca acidità (mirtilli rossi) e da tannini morbidi.

Produttore	Penfolds
Categoria	Vino rosso
Paese	Australia
Regione	Australia Meridionale
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Shiraz
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	403468



Vinificazione

Provenienti dall'originale Magill Vineyard ai margini della periferia orientale di Adelaide (a soli 8 chilometri dal centro della città), le uve vengono raccolte, fermentate e maturate direttamente nell'originale Penfolds Magill Vineyard, fondato nel 1844.

Storia





Il Magill Estate Shiraz, proveniente da un singolo vigneto, è interamente legato alle origini di Penfolds.

