

Penfolds

GRANGE

NOTE GENERALI

Tipologia South Australia

Zona produttiva Barossa Valley, McLaren Vale, Clare Valley

Vitigno 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon

Invecchiamento 18 mesi in hogsheads (botti da 300 l) di rovere americano (100% nuovi)

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso estremamente profondo all'esterno, quasi nero al centro.

Profumo Sarà la freschezza, la vivacità, ma è così... come dire...

Assolutamente Grange! Immediatamente, un assalto di aromi varietali penetranti (a quanto pare gestiti magistralmente!), una sferzata di acidi formici... mitigati da note distese di fermentazione in botte. Poi il vino rivela ondate diverse di aromi persistenti. Prima il frutto: mora matura e riduzione di ribes nero mescolati a note aromatiche, in particolare finocchio e anice. Poi una spruzzata di cioccolato fondente, polvere di cacao... e cola. Emergono quindi note che ricordano il grasso di agnello carbonizzato e il carpaccio di manzo giapponese wagyu (alle bacche di ginepro), che confermano l'autentico DNA dello Shiraz. Una parvenza di modestia tenta di dissimulare il tutto sotto un velo oscuro di note di idrocarburi - lucido da scarpe, fuliggine, polvere di carbone - e di ardesia. La presenza molto discreta di sentori di mogano, di vernice per piano e di smalto, senza dubbio provenienti dal terreno e non dal rovere, arricchiscono la complessità del bouquet. Si dispiega una tensione trepidante, il fruttato giovane che lotta contro una potenza densa e di inchiostro.

Sapore Equilibrio, una forma ben definita... il palato è di classe e composto, ma dal carattere assolutamente Grange. Saperi familiari di torta Foresta nera/zuppa inglese destrutturata: cioccolato, crema pasticcera, lampone selvatico intenso, ribes rosso. Molte altre "distrazioni" gustative meno nette - pâté/salsa duxelle di funghi con manzo in accompagnamento. Note di salsa pariglia/cola turbinano nel mix. E poi, una varietà di liquirizia rossa e nera freschissima. Un'overdose tattile, con tannini onnipresenti e omogenei. Il palato si ritrova avvolto da una confluenza di tannini, di acidità, di rovere e di frutto che si mescolano gioiosamente. Il centro del palato convesso (osiamo dire "il cuore pulsante"!)) supporta generosamente il gusto iniziale con un continuum di piacevolezza fino al finale lungo e persistente. Un vino davvero "vivo", che si trasforma completamente dopo l'aerazione.



MAGILL (SOUTH AUSTRALIA) / AUSTRALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1844



ENOLOGO | PETER GAGO, STEPH DUTTON,
ANDREW BALDWIN, KYM SCHROETER,
SHAVAUGHN WELLS, ANDREW HALES E
SHAUNA BASTOW



VITIGNI | CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, SHIRAZ, MATARO,
RIESLING, PINOT NOIR

