

Jacobs Creek Double Barrel Shiraz (2016)

COMENTARIO

Comentario Una historia que ya cuenta con 167 años y que comenzó cuando un inmigrante bávaro, Johann Gramp, extrañó tanto el sabor del vino de su tierra natal que decidió comenzar a cultivar uvas en Reeves Point, Kagaroo Island.

La gama double barrel de Jacob´s Creek pasa por dos tipos de tratamiento de barrica, de ahí el nombre. Primero se envejecen en barricas de vino tradicionales y posteriormente pasan una crianza en barricas que han contenido whisky escocés durante más de 20 años.

Los enólogos pronto descubrieron que el proceso de acabado de doble barril otorgaba complejidad y textura adicionales a los vinos. Un tinto que combina intensos especiados con la fruta negra madura.

CATAS (1)

Fecha	6 de noviembre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	96.0
Platos	Ideal para acompañar un rabo de toro, chuletillas y estofado de carne de caza.
Visual	Rojo picota corazón negro con ribete cardenalicio. Capa alta. Limpio y brillante. Muy glicérico.
Olfato	Presenta una intensidad aromática muy alta. Sin mover destaca las notas de pastelería, a sobao pasiego y fruta compotada. También están presentes aromas cedro y vainilla de la influencia del roble. Al agitar se suman nuevos aromas de café, tostados y torrefactos de un modo acentuado.
Boca	Entrada potente, con volumen y muy complejo. En el paso por boca presenta con sabores muy ensamblados de fruta roja compotada, vainilla y chocolate. Taninos suaves y maduros que culminan en un final licoroso, largo y satisfactorio. Persistencia: 6

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
6/11/19	Consumido	12, €	
6/11/19	Consumido	12, €	