

Jacobs Creek Double Barrel Shiraz (2016)

IDENTIDAD



Bodega	Jacobs Creek
Nombre	Jacobs Creek Double Barrel Shiraz
Año	2016
Uvas	Shiraz (100 %)
Ubicación	Australia > South Australia > Barossa Valley
Clasificación	GI - Geographical Indication
Categoría	Vino Tinto
Precio	12,75 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

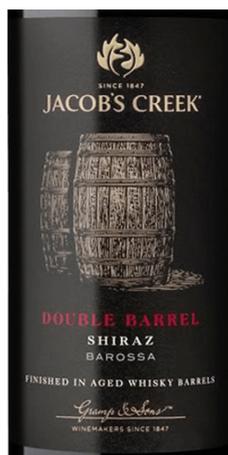
Info. sobre Crianza en barricas de roble francés y americano y posterior crianza en barriles antiguos de whisky irlandés.

VIÑEDO

Viticultura Viñedos ubicados en la reconocida zona de Barossa, en South Australia.
Tierra Clima generalmente continental, pero sus transversales valles e inclinadas colinas producen una amplia gama de mesoclimas.

REFERENCIAS

Web <https://www.jacobs creek.com/en/double-barrel/double-barrel-shiraz>



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, chuletilas 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	12,75 €	Curso de cata 2019/20
6/11/19	Consumido	12,75 €	Curso de cata 2019/20