





HENSCHKE HENRY'S SEVEN 2021

20TH ANNIVERSARY VINTAGE

Shiraz (77%), Grenache (11%), Mataro (10%), Viognier (2%)

Barossa (Eden Valley y Barossa Valley)

MADURACIÓN

Viognier co-fermentado con shiraz; garnacha y mataro fermentados por separado. Madurado en barricas francesas hogsheads 5% nuevas y 95% curadas por 10 meses antes de su mezcla y embotellado.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Rubí profundo con matices violáceos. Elevadas notas de frambuesa, grosella roja, mora y ciruela Satsuma, con notas florales de violetas, lavanda, hierbas florales trituradas y especias de anís, pimienta y macis. Un paladar rico e intenso de frutas rojas bien definidas y concentradas; grosella roja, ciruela cortada y bayas silvestres especiadas, soportada por una fresca acidez, taninos aterciopelados de bordes firmes y excelente longitud.

ANTECEDETES Y ETIQUETA

Esta mezcla de shiraz, grenache (garnacha), mataro y viognier es un homenaje a Henry Evans, quien plantó el primer viñedo de siete acres en Keyneton en 1853. Rápidamente se ganó la reputación de producir los mejores vinos de la colonia meridional. Tras la muerte de Henry en 1868, su viuda Sarah ejerció sus convicciones de templanza, cerrando la bodega y arrancando todas las uvas de vino. Esta mezcla pone de relieve la introducción histórica de variedades del sur de Francia y España en el Sur de Australia en aquellos primeros tiempos de la viticultura y refleja la historia, la religión y la cultura de Barossa.

DESCRIPCIÓN DE LA VENDIMIA

Tras unas precipitaciones invernales regulares se produjeron pequeñas heladas a finales de septiembre y lluvias primaverales a principios de octubre.

La brotación fue uniforme y buena la fructificación, aunque los golpes de calor de finales de noviembre afectaron al cuajado. Los fuertes vientos de principios de diciembre causaron algunos daños en las canopias o copas, pero la fruta permaneció libre de enfermedades. Enero fue templado y seco, con una breve ola de calor a finales de mes durante el envero. seguida de precipitaciones a principios de febrero. El periodo previo a la vendimia v las condiciones durante la maduración se mantuvieron frescos, nublados pero secos. La fruta mostró una acidez equilibrada, un color excelente y un gran desarrollo del sabor.

MARIDAJE

Solomillo (lomo), Puré de alcachofa de Jerusalén, asado y papas fritas.

REVIEWS

95 Points

James Suckling Jamessuckling.Com 07-11-2022

95 Points

Ken Gargett Winepilot.Com 01-08-2022

93 Points

Ray Jordan Winepilot.Com 11-08-2022

93 Points

Andrew Caillard The Vintage Journal 12-07-2022

AWARDS

Silver Medal 2022 Barossa Wine Show

Enólogo:	Cosecha:	Región: Barossa (Eden Valley y Barossa Valley)	Variedades: Shiraz (77%), Grenache (11%), Mataro (10%)
Stephen Henschke	26 Febrero - 04 Abril		Viognier (2%)
pH:3.54	Acidez : 6.1 g/L	Alcohol:14.5%	Maduración: Viognier co-fermentado con shiraz; garnacha y mataro fermentados por separado. Madurado en barricas francesas hogsheads 5% nuevas y 95% curadas por 10 meses antes de su mezcla y embotellado.