



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%
 Acidez Total: 5,60 g/l de ácido tartárico
 Açúcares totais em glicose: 2,40g/l
 pH: 3,59

De Grendel

De Grendel Shiraz e Petit Verdot


 DOMNO
 IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Petit Verdot 14,0% e Syrah | Shiraz 86,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Tygerberg - Coastal Region

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

A quinta geração da família Graaff tem como seu lar a Mansão Manor. O legado do primeiro Barão, Sir David Graaff, permanece na histórica propriedade de Cape Town, com vista para os vinhedos de Table Mountain e a brisa refrescante do Oceano Atlântico.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração rubi brilhante.

OLFATO: O aroma revela notas de baunilha e caramelo seguidas por nuances de ameixa, alecrim e cravo entrelaçadas por um sutil toque de pétalas de rosa. Um vinho de aroma cativante.

PALADAR: No paladar mostra a fruta de forma suculenta, com destaque para as notas de ameixa, cereja negra e mirtilo, seguidas por um toque ligeiramente defumado, suportado por taninos marcantes e sedosos.

HARMONIZAÇÃO: Carré de cordeiro, Confit de pato e Risoto de cogumelos

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação em barricas de carvalho por breve período;
- Assemblage, estabilizações, envase e rotulagem;