

FICHA TÉCNICA

De Grendel

De Grendel Shiraz


DOMNO
IMPORTADORA



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: 2,80g/l

pH: 3,38

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Syrah | Shiraz 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Tygerberg - Coastal Region

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Fundada pelo primeiro Barão Sir. David Graaff (1859-1932) De Grendel é uma histórica propriedade de Cape Town, administrada e pertencente à família Graaff. A região vitivinícola costeira destaca-se pelo clima ameno que proporciona uma lenta maturação. Isso resulta em vinhos de caráter distinto e estilo expressivo.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Este vinho mostra-se intenso desde o início, com coloração púrpura profunda acompanhada por reflexos violáceos.

OLFATO: Um vinho grandioso, complexo e potente. Notas de pimenta branca são permeadas por nuances florais e sedutoras notas de mocaccino e cravo, precedendo um generoso aroma frutado, com destaque para cereja negra, mirtilo, amora e um refrescante toque de alcaçuz.

PALADAR: Um vinho concentrado, com grande equilíbrio entre fruta e madeira. O ataque inicial revela notas de cereja e roma envoltas por tanininos macios e sedosos, resultando em um longo e succulento final de boca acompanhado de delicadas nuances de ameixa.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Carnes vermelhas grelhadas e Massa ao molho de tomate

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção de cachos e divisão em três diferentes lotes, vinificados separadamente;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica;
- Prensagem descontínua delicada;
- Assemblage dos três lotes e fermentação malolática;
- Maturação por 13 meses em barricas de carvalho francês - 10% americanas novas, 10% francesas novas e 80% de segundo e terceiro uso;
- Envase e rotulagem.