

FICHA TÉCNICA



Douglas Green

Douglas Green Pinotage / Cinsaut


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinotage 45,0%, Ruby Cabernet 10,0% e Cinsaut 45,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Western Cape

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Como resultado da busca incansável pelos melhores terroirs de toda região vinícola do Cabo, Douglas Green obteve uma identidade singular em cada um de seus vinhos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vinho de coloração rubi intensa, com reflexos violáceos, límpido e brilhante.

OLFATO: Generosas notas de frutas vermelhas dominam o aroma deste vinho, com destaque para morango e framboesa. Nuances advindas da madeira agregam intensidade e complexidade, revelando adocicadas notas de baunilha.

PALADAR: Mostra-se sedoso e succulento no paladar, com uma explosão de frutas vermelhas e negras sustentadas por taninos macios e maduros. O final de boca revela delicadas nuances especiadas, com ótima persistência.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Massas condimentadas e Pizzas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24 - 28°C - maceração pelicular durante 7 dias;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 3 meses com carvalho;
- Assemblage;
- Envase;
- Rotulagem.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,30 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 6,00g/l

pH: 3,60