

FICHA TÉCNICA



Namaqua

Namaqua Pinotage



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinotage 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Olifants River

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Namaqua revela o vinho na sua verdadeira essência. Leves e frutados, vinhos para todos os momentos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma é rico e elegante, uma grande expressão da variedade Pinotage. Notas de frutas vermelhas e negras são entrelaçadas por delicadas nuances tostadas, advindas do carvalho.

PALADAR: Um vinho de paladar macio, com taninos aveludados e acidez equilibrada. Revela uma fruta vibrante e intensa, em consequência da plena maturação da uva.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos leves, Pizzas e Queijos leves

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24 - 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Breve maturação com carvalho;
- Envase;
- Rotulagem.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%

Acidez Total: 4,85 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 2,62g/l

pH: 3,72