

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,60 g/l de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 2,80g/l pH: 3,38

De Grendel

De Grendel Shiraz

**TIPO:** Vinho Tinto**VARIEDADE:** Syrah | Shiraz 100,0%**SAFRA:** 2017**TERROIR:** Tygerberg - Coastal Region**PAÍS:** África do Sul **ÁLCOOL:** 14,50%**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. Cód. EAN: 6009804270026 | Cód. DUN: 16009804270054

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, Massas com molhos leves e Carnes vermelhas grelhadas

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.