

**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, Risoto de presunto de parma com figo e Confit de pato**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;