

BOSCHKLOOF CONCLUSION 2021

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

Conclusion Boschkloof é uma verdadeira expressão de boa qualidade e terroir de uva. O vinho foi feito o mais natural possível. Altamente concentrado, com um paladar médio grande, mas elegante e um final longo. Este vinho tem grande potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

No nariz os aromas são de mirtilo, mistura de ervas, ameixa passada e alguns sabores encantadores de caixa de charuto.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram especialmente selecionadas e colhidas manualmente, o rendimento da vinha foi excepcionalmente baixo, de 4-6 toneladas/ha. Durante este processo, as cascas foram remontadas 4 vezes por dia. Após a conclusão da fermentação alcoólica, foi realizado novo contato com a pele por uma média de 18 dias.

PRODUTOR

BOSCHKLOOF WINES

PAÍS

ÁFRICA DO SUL

REGIÃO

STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO

Amadurecido em 35% de barricas novas de carvalho francês de 225l durante 20 meses.

TIPO DE SOLO

granito decomposto e argilo arenoso

TEOR ALCOÓLICO

14%

COLHEITA

2021

VARIEDADES DE UVA

32% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 26% Merlot and 28% Cabernet Franc

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

mirtilo, mistura de ervas, ameixa passada e alguns sabores encantadores de caixa de charuto.

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas grelhadas e assadas – Costela bovina, cordeiro ao alecrim, entrecôte.

✓ Churrasco e defumados – Brisket, linguiça toscana, cortes suínos com molho barbecue.

✓ Cozinha mediterrânea – Ensopados de carne com ervas, cordeiro assado com especiarias.

✓ Massas com molhos robustos – Ragu de carne, lasanha de berinjela, penne ao molho funghi.

✓ Queijos curados – Parmesão, pecorino, manchego.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 6008409000120