

BOSCHKLOOF CABERNET SAUVIGNON

2022

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

Um cabernet sauvignon clássico com boa estrutura mas frescor ao mesmo tempo. Grande potencial de envelhecimento e desenvolvimento nos próximos 6-8 anos.

NOTAS DE PROVA

Um Cabernet clássico com especiarias de cedro e aromas de grafite. Densa cor vermelho rubi escuro, aromas de ameixas maduras e carvalho integrado. Paladar cheio de sabor e estrutura firme. Suave, mas fresco.

VINIFICAÇÃO

As vinhas têm 24 anos. Uvas colhidas em plena maturação com rendimento de 5 toneladas por hectare. Fermentação natural e inoculada a 26°C com duas remontagens diárias. Após a fermentação alcoólica, as uvas foram deixadas com casca durante 14 dias para máxima profundidade de sabor. Amadurecido em barricas de carvalho francês de 225L durante 16 meses.

PRODUTOR
BOSCHKLOOF WINES

PAÍS
ÁFRICA DO SUL

REGIÃO
STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO
carvalho francês por 16 meses

TIPO DE SOLO
granito decomposto e argilo arenoso

TEOR ALCOÓLICO
14%

COLHEITA
2022

VARIEDADES DE UVA
cabernet sauvignon

COR
tinto

ESTILO
tranquilo

AROMAS
Frutas escuras maduras (cassis, amora, ameixa), notas de cedro, tabaco, especiarias (pimenta preta, cravo) e aromas de grafite

HARMONIZAÇÕES

- ✓ Carnes vermelhas grelhadas e assadas – Prime rib, costela bovina, cordeiro ao alecrim.
- ✓ Massas com molhos intensos – Pappardelle ao ragu de javali, lasanha de carne.
- ✓ Queijos curados e intensos – Parmesão, pecorino, cheddar envelhecido.
- ✓ Risotos encorpados – Risoto de cogumelos selvagens, risoto de linguiça defumada.
- ✓ Churrasco e defumados – Costela suína ao barbecue,

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16 a 18 graus

EAN 6008409000045

WinePass | Avenida Brigadeiro Faria Lima 1616 | www.clubewinepass.com.br
financeiro@clubewinepass.com.br | +55 11964861020