

BOSCHKLOOF SAUVIGNON BLANC 2023

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

O Boschkloof Sauvignon Blanc 2023 é um vinho branco vibrante, conhecido por seu frescor e mineralidade, refletindo perfeitamente o terroir de Stellenbosch.

NOTAS DE PROVA

Um vinho criado num estilo frutado como kiwi, groselha e notas aromáticas de goiaba. Caracteres tropicais frescos são integrados com uma acidez concentrada que aumenta a complexidade e o comprimento. Grande intensidade e equilíbrio com um final mineral, longo e persistente. Aproveite nos próximos 3-4 anos.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em pequenos cestos. O rendimento foi de 7 toneladas por hectare. Demos às uvas 4 horas de contacto com as cascas antes da fermentação. 100% fermentou em cuba e permaneceram sobre as borras durante 4 meses. A batonnage ocorreu semanalmente até a estabilização do vinho para engarrafamento.

PRODUTOR

BOSCHKLOOF WINES

PAÍS

ÁFRICA DO SUL

REGIÃO

STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO

4 meses sur lie, sem madeira

TIPO DE SOLO

argilo arenoso e granito decomposto

TEOR ALCOÓLICO

13%

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

sauvignon blanc

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Notas intensas de frutas cítricas (limão, grapefruit), maracujá, maçã verde e nuances herbáceas sutis (grama cortada, aspargos).

HARMONIZAÇÕES

Frutos do mar – ostras, camarões, ceviche, sushi e sashimi.
✓ Peixes brancos grelhados – tilápia, robalo e linguado com limão.
✓ Saladas cítricas e de folhas verdes – rúcula, espinafre, endívias com molho de limão.
✓ Queijos frescos – chèvre (queijo de cabra), feta e burrata.
✓ Pratos vegetarianos – aspargos, ervilhas, risotos leves de limão ou ervas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

8 a 10 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 6008409000052

