

RAATS DOLOMITE CABERNET FRANC

2022

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

Elaborado entre os vinhedos ondulados de Stellenbosch, África do Sul, o Dolomite Cabernet Franc 2021 da Raats Family Wines é um testemunho da rica herança vinícola da região. Nascido da dedicação à excelência e da paixão pela arte feita com as mãos, este vinho incorpora a essência do seu terroir, oferecendo um vislumbre do coração e da alma da tradição vinícola de Stellenbosch. Delicie-se com o Dolomite Cabernet Franc agora ou deixe-o evoluir graciosamente por mais 2 a 5 anos.

NOTAS DE PROVA

Aroma: Frutas vermelhas e negras (cereja, cassis, amora), especiarias, ervas e um toque defumado.

Paladar: Frutas escuras, notas de pimenta, grafite, couro e uma acidez refrescante, com taninos bem integrados e um final sedoso

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em fevereiro, provenientes de vinhedos situados entre 300 e 400 metros de altitude, plantados em solos de granito dolomítico. A seleção dos cachos é rigorosa, sendo triada manualmente três vezes para garantir apenas frutos de alta qualidade.

Após o desengace e esmagamento, as uvas passam por uma maceração a frio de cinco dias para extrair aromas e cor sem excessiva extração de taninos.

A fermentação ocorre em tanques de concreto e barris de carvalho a aproximadamente 28°C, utilizando leveduras naturais.

O vinho é maturado por 14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, o que suaviza os taninos e adiciona complexidade sem mascarar o frescor da fruta. Parte do vinho também amadurece em tanques de concreto, preservando o caráter vibrante da variedade.

O vinho não passa por filtragem agressiva, mantendo mais integridade e caráter natural.

Engarrafado com tampa de rosca (screw cap) para preservar sua juventude e frescor.

PRODUTOR

RAATS FAMILY WINES

PAÍS

ÁFRICA DO SUL

REGIÃO

STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, uma parte em concreto também.

TIPO DE SOLO

granito dolomítico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VARIEDADES DE UVA

95% Cabernet Franc 5% Malbec,

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Frutas vermelhas e negras (cereja, cassis, amora), especiarias, ervas e um toque defumado.

HARMONIZAÇÕES

Carnes Vermelhas, cordeiro grelhado ou assado.

Carnes de caça (springbok, avestruz, kudu)

Filé mignon ao molho de vinho tinto.

Aves e Carnes Brancas.

Pato confitado ou grelhado.

Lombo de porco com ameixas e molho de Armagnac.

Queijos duros e curados como Comté, Gouda envelhecido, Parmesão e

Cheddar maturado.

Queijo de cabra maturado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 6009800497267