

RAATS ORIGINAL CHENIN BLANC 2023

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

Elaborado com 100% Chenin Blanc, apresentando a pureza e o caráter expressivo desta versátil uva. Pronto para consumo mas com um potencial de guarda de 2 a 4 anos para maior desenvolvimento do seu perfil complexo. Versatilidade para harmonizações de diferentes experiências culinárias.

NOTAS DE PROVA

apresenta um perfil aromático complexo e elegante. No nariz, revela notas de marmelo, pêra madura, flor de laranjeira, urtigas e especiarias. No paladar, destacam-se sabores de abacaxi e capim-limão, com nuances de cravo, noz-moscada e gengibre, sustentadas por uma acidez vibrante. O final é longo, com toques picantes e cítricos, principalmente de limão.

Além disso, o vinho exibe uma base frutada intensa, com maçã amarela, kiwi, melão verde e lima, proporcionando uma experiência fresca e mineral, com um final persistente e cítrico

VINIFICAÇÃO

As uvas cultivadas nos dois tipos de solo são fermentadas separadamente, o granito decomposto trazendo um caráter calcário e mineral, enquanto o arenito mais fruta tropical e estrutura.

O suco foi decantado a frio por 2 a 3 dias, depois fermentado a frio (14° - 16°C) em tanques de aço inoxidável e estagiado sobre as borras por 6 meses antes do engarrafamento. Sem envelhecimento em madeira.

PRODUTOR

RAATS FAMILY WINES

PAÍS

ÁFRICA DO SUL

REGIÃO

STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO

6 meses "sur lie"

TIPO DE SOLO

granito decomposto e arenito

TEOR ALCOÓLICO

13%

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

chenin blanc

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

notas de marmelo, pêra madura, flor de laranjeira, urtigas e especiarias

HARMONIZAÇÕES

Complementa perfeitamente pratos leves de curry, sushi ou ostras,

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

6 à 8 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 6009800497014

