

BOSCHENDAL ROSÉ CHARDONNAY | PINOT NOIR

Boschendal é uma das mais antigas propriedades vinícolas da África do Sul e está localizada entre Franschhoek e Stellenbosch, na região do Cabo Ocidental da África do Sul. Esta icônica fazenda de vinhos está situada em um dos vales mais pitorescos das Vinhas do Cabo. Com uma tradição vinícola que se estende por mais de 330 anos, a Boschendal Wine Estate oferece um verdadeiro deleite para os amantes de vinho em todo o mundo.



Cabo Ocidental - África do Sul



61% Chardonnay e 39% Pinot Noir



Todas as uvas Chardonnay e Pinot Noir foram prensadas inteiras separadamente e o suco foi decantado a frio por dois dias. Em seguida, o suco claro foi retirado e parte dos sólidos fofos puros foram adicionados para obter um suco de alta qualidade. O suco foi fermentado a frio a 14°C por 2 semanas, sendo que o Pinot Noir passou por uma fermentação ligeiramente mais fria para preservar seus delicados aromas de frutas vermelhas.



Os vinhos envelhecem 2 meses em borras finas antes de serem misturados.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor com tonalidade vermelha cobre pálida.



No nariz, a Chardonnay domina com aromas de frutas de caroço e pera. Conforme o vinho amadurece, o Pinot Noir torna-se mais perceptível, com notas de morango em compota que conferem um aroma intrigante a esta harmoniosa mistura.



Na boca a porção de Chardonnay contribui com riqueza e estrutura ao vinho, enquanto o Pinot Noir adiciona frutas e elegância com suas características notas de frutas vermelhas maduras.



Temperatura de serviço entre 8°C a 12°C.



Este vinho gastronômico versátil é delicioso com pratos mediterrâneos, como legumes assados, falafel saboroso, camarões grelhados, frango grelhado ou peixe em saladas de folhas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 6,1 g/l

Açúcar: 4,5 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO