

BOSCHENDAL NICOLAS

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



31% de Cabernet Sauvignon, 31% de Shiraz, 22% de Merlot, 6% de Cabernet Franc, 6% de Malbec e 4% Petit Verdot.



As respectivas variedades são vinificadas separadamente. As uvas são colhidas à mão e, em seguida, selecionadas para remover qualquer material verde, permitindo que apenas as bagas de melhor qualidade cheguem aos tanques de fermentação. Uma parte das uvas é fermentada em fermentadores de topo aberto. A fermentação primária e malolática ocorre em tanques de aço inoxidável antes dos vinhos serem maturados em barricas de carvalho francês, 100% novas. A fermentação dura cerca de 10 a 12 dias e atinge um pico de 26°C, durante o qual são feitas remontagens regulares.



Envelhece 14 a 16 meses em barricas sendo que 30% são novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha profunda e intensa.



Aromas de cerejas vermelhas, ameixas frescas, amoras e cassis são complementados por notas de aparas de lápis, chocolate amargo e sabores picantes de charuto.



Um vinho vibrante em boca, com taninos suaves, excelente persistência e elegância atemporal.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Este vinho combina magnificamente com um bife suculento envelhecido a seco, pernil de cordeiro cozido lentamente ou frango assado aperfeiçoado por um molho reduzido.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,24%

Açúcar: 2,8 g/l

Acidez Total: 5,78 g/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO