

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arniston Bay Sauvignon Blanc 2024
Vinícola	Arniston Bay (Stellenbosch Vineyards)
Safra	2024
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,8%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	Ouro - Michelangelo International Wine & Spirits Awards Ouro - Gilbert & Gaillard

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha de vinhos Arniston Bay foi criada pela Stellenbosch Vineyards, que desde 1996, mantém o propósito de capturar o frescor dos vinhedos localizados na costa sul do Cabo.

Embora pequena, Arniston Bay é uma charmosa vila de pescadores, localizada no ponto mais ao sul do continente africano. Com mais de 200 anos de história, a vila é considerada um monumento nacional, destacando-se pelos seus tradicionais telhados de palha, que atraem turistas de várias partes do mundo.

Para a elaboração desse Sauvignon Blanc, as uvas são provenientes exclusivamente de vinhedos voltados para o Oceano Atlântico, que absorvem a refrescante brisa marítima. Colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã, ou até mesmo à noite, as uvas são processadas de forma redutiva e permanecem em contato com as películas por 12 horas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha translúcido, com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
notas de manga, maracujá e abacaxi, envolvidos por frutas cítricas como a laranja e a lima, além de toques de maçã-verde



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
muito refrescante, de acidez vibrante, destaca-se pela profusão de notas de frutas tropicais, que se mantém em um fim de boca persistente



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse