

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Backsberg Blueberry Row Pinotage 2022
Vinícola	Backsberg
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	tinto
Castas	Pinotage
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	Ouro — Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nome Backsberg nasceu da junção do sobrenome da família Back com o termo berg, referência à montanha Simonsberg, em Paarl. Fundada em 1902 por Charles Louis Back, a vinícola permanece nas mãos da família há mais de um século.

Embora o cultivo de videiras seja o foco principal, a propriedade mantém árvores de mirtilo próximas ao vinhedo de Pinotage — daí o nome Blueberry Row.

Elaborado 100% com Pinotage, o vinho vem de vinhas em pequenos arbustos, cultivadas em solos escuros com alta presença de granito e folhas de carvalho intemperizadas, na costa do Cabo Ocidental. A fermentação é seguida por 12 meses de maturação em carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas como amora, framboesa e morango, mirtilo, nuances especiadas de cravo-da-índia e pimenta-do-reino, toques florais e uma certa mineralidade

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e de bom corpo, entrega equilíbrio perfeito entre taninos finos e polimerizados e uma acidez muito gostosa, bastante gastronômica; os sabores refletem os descritores aromáticos, com boa intensidade e persistência

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 



CULINÁRIA

estrogonofe de carne, meatloaf e purê de batatas, filé à Weelington clássico, codorna assada na brasa com polenta frita, lasanha à bolonhesa, chilli com feijões pretos, risoto de filé e gorgonzola