

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bobbejaan Red Blend 2022
Vinícola	Babylon's Peak
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Swartland
Tipo	tinto
Castas	Shiraz, Mourvedre e Viognier
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1919, a Babylon's Peak está entre as principais vinícolas sul-africanas. Está localizada na região de Swartland, mais especificamente nas encostas da Montanha Paardeberg, entre as cidades de Malmesbury e Paarl. Seu nome, Babylon's Peak, foi inspirado em um pico de quase 700 metros de altitude, compreendido pela propriedade.

Swartland é um local onde castas típicas do Rhône são o maior destaque. Seu clima quente e seco, aliado a um solo intrinsecamente granítico, origina uvas de altíssima qualidade para vinhos deliciosos, equilibrados e bem estruturados.

Foi inspirado, justamente, nos famosos blends do Vale do Rhône que o Bobbejaan Red Blend 2022 foi elaborado. Nesta safra, consiste em um corte de 70% Shiraz, 25% Mourvèdre e 5% Viognier, com uma breve passagem por madeira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (amora, cereja, framboesa), especiarias adocicadas e picantes, como canela, cacau e pimenta-preta, além de alecrim

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é elegante e encorpado, com taninos aveludados e acidez no ponto; a carga frutada é intensa, revelando uma persistente e deliciosa nota de bala de morango;

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

DESCRIÇÃO 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