VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Boschkloof Cabernet Sauvignon Merlot 2023
Vinícola	Boschkloof Wines
Safra	2023
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Stellenbosch (Coastal Region)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	4,5 estrelas Platter's | 90 pts Tim Atkin

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Boschkloof é uma boutique vinícola localizada em Stellenbosch, região mais antiga e prestigiada para vinhos na África do Sul. Sob a direção do enólogo Jacques Borman, membro da tradicional família Borman com longa experiência na viticultura do Cabo Ocidental, a vinícola aposta na excelência desde o cultivo das suas próprias uvas até a elaboração final dos seus rótulos.

Reconhecida pela aptidão para castas bordalesas, Stellenbosch orienta a Boschkloof a concentrar seu cultivo em Cabernet Sauvignon e Merlot — as variedades predominantes da propriedade. É com essas uvas que a vinícola cria este blend elegante, composto por 74% Cabernet Sauvignon e 26% Merlot, que amadurece por 12 meses em barricas de carvalho, revelando o cuidado e a qualidade presentes em cada etapa da elaboração.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: em primeiro plano revela camadas de amora madura e mirtilo, entrelaçadas a elegantes nuances de cedro; em seguida, abre um delicado toque de ameixa seca, enriquecido pelo caráter complexo do carvalho, que aporta profundidade e sofisticação ao conjunto aromático

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: encorpado e cheio de elegância, tem taninos polidos e acidez no ponto; os sabores são fiéis às notas olfativas, revelando um prolongado final marcado por amora, nuances de especiarias e discretos toques terrosos

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: salada caprese, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula