

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bruce Jack Lifestyle Cabernet Sauvignon 2022
Vinícola	Bruce Jack
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bruce Jack Wines, empresa familiar localizada no Vale de Bredekloof, no Cabo Ocidental, África do Sul, foi reconhecida pela sexta vez, em 2026, entre as marcas de vinho mais admiradas do mundo pela Drinks International. Fundada sob a liderança do enólogo Bruce Jack, um dos nomes mais respeitados da vitivinicultura sul-africana contemporânea, a vinícola reflete décadas de experiência internacional acumuladas em países como Austrália, Nova Zelândia e Estados Unidos. Desde o lançamento de sua marca homônima, em 2018, Bruce vem produzindo vinhos que expressam identidade própria, inspirados nos grandes estilos do mundo, mas sem buscar imitá-los. Para elaborar seus vinhos, a Bruce Jack Wines seleciona uvas provenientes de algumas das regiões mais prestigiadas do Cabo Ocidental, com destaque para Bredekloof, considerado um dos principais polos vitivinícolas do país. Os vinhedos da região beneficiam-se da influência das montanhas e de um regime moderado de chuvas, condições que favorecem a produção de frutas frescas, concentradas e com vibrante acidez natural.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como cassis, amora e ameixa; revela ainda nuances de especiarias, ervas finas e delicados toques de carvalho, que remetem a baunilha, chocolate e sutis notas tostadas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

mostra bom corpo, estrutura e equilíbrio, com taninos macios e bem integrados, aliados a uma acidez vibrante que traz frescor ao vinho; as frutas negras reaparecem com intensidade, acompanhadas por notas de especiarias e suaves nuances de carvalho; tem final persistente

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		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos