

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Busy Bee Chenin Blanc Roussane 2021
Vinícola	Babylon's Peak
Safra	2021
País	África do Sul
Região	Swartland
Tipo	branco
Castas	Chenin Blanc e Roussane
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1919, a Babylon's Peak é uma vinícola familiar localizada na região de Swartland, mais especificamente nas encostas da Montanha Paardeberg, entre as cidades de Malmesbury e Paarl. O nome Babylon's Peak, que significa 'Pico da Babilônia', foi inspirado em um pico de quase 700 metros de altitude, compreendido na propriedade.

Swartland é uma região onde as variedades tradicionais do Rhône, como Shiraz, Mourvèdre e Grenache adquiriram suma importância. No entanto, uma das que mais se destacam é a Chenin Blanc, que devido a sua versatilidade, consegue preservar a acidez mesmo em climas quentes e secos.

A linha Busy Bee é uma referência ao trabalho primordial que as abelhas realizam na natureza, revigorando o meio-ambiente e atuando no controle de pragas. Este exemplar foi originado de videiras com idade igual ou superior a 30 anos, cultivadas em encostas de solo granítico. Na adega, foi realizado um corte de 95% Chenin e 5% Roussane.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um delicioso bouquet de frutas cítricas, como limão, lima e pomelo, além de notas de pêssego fresco, maçã verde, e notas florais de acácia e jasmim



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca a fruta se confirma, mostrando também acidez crocante, textura sedosa, e uma ótima persistência dos sabores

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 robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões