

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	De Grendel Shiraz 2017
Vinícola	De Grendel Wines
Safra	2017
País	África do Sul
Região	Paarl e Firgrove
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	15%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30-45 minutos
Premiações	97 pontos IWSC

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Shiraz** é uma das principais variedades da África do Sul, e a **De Grendel**, umas das vinícolas mais tradicionais e respeitadas do país.

Estes predicados já nos fazem esperar por um vinho diferenciado. Mas quando falamos do carro chefe do produtor na linha de alta gama, a expectativa cresce vertiginosamente.

O De Grendel Shiraz é um vinho **premiadíssimo**, que a cada nova safra comprova sua qualidade excepcional. É um blend de uvas de duas regiões: Paarl e Firgrove.

As uvas são vinificadas separadamente e usando diferentes métodos (um mais extrativo e outro mais delicado), para melhor expressar as características únicas de cada vinhedo. Depois de um corte cuidadoso, o blend final é maturado em carvalho francês e americano por 13 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

incenso, cereja preta, cassis, chocolate ao leite, especiarias picantes (canela, cominho), couro, lavanda, algo lácteo (iogurte)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tinto sanguíneo, com taninos carnudos e acidez bem dosada, que garante equilíbrio frente à potência do conjunto; a paleta aromática se repete na boca, com o acréscimo de notas de cacau e pimenta do reino, em um final longo e achapante

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

costeletas de porco defumadas, costela bovina lentamente assada na brasa, cordeiro ao curry, filé au poivre, cassoulet, queijos curados



CULINÁRIA