

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	De Grendel Shiraz 2017
Vinícola	De Grendel Wines
Safra	2017
País	África do Sul
Região	Paarl e Fergrove
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



natural



aglomerada



twin top



silicone



screw cap



champagne

TAÇA



bordeaux



borgonha



montrachet



riesling



flute



dessert

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 Fergrove.

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



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

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



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

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 acachapante



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

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

