

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Douglas Green Chardonnay/Viognier 2022
<b>Vinícola</b>	Douglas Green
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay e Viognier
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Douglas Green é uma das vinícolas mais tradicionais da África do Sul, fundada em 1942. Seu nome homenageia o fundador homônimo, considerado uma das figuras mais importantes da indústria vinícola desse país. Douglas Green acreditava que os blends eram a melhor forma de expressar as características do Cabo Ocidental. Seu pioneirismo ajudou a consolidar na cultura vinícola sul-africana a produção de cortes originais, marcados por equilíbrio, qualidade e identidade própria. Fresco, frutado e muito agradável, este branco é elaborado majoritariamente com Chardonnay, com um toque de Viognier no corte que reforça sua expressão aromática.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de maçã, pera e carambola se combinam com raspas de laranja, flores brancas e um leve toque que remete a gramíneas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, é fresco e gastronômico, com boa intensidade de fruta madura; um perfil direto, frutado e fácil de gostar, que o torna extremamente e convidativo

### 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