

Vinho	Graham Beck Blanc de Blancs Extra-Brut Vintage 2019
Vinícola	Graham Beck
Safra	2019
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Robertson
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	60 meses sobre as lías
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-

```
<!--StartFragment --><span class="cf0">96 </span><span class="cf0">pts</span> <span class="cf0">International</span><span class="cf0">Wine</span><span class="cf0"> & </span><span class="cf0">Spirits</span><span class="cf0"> | 95 </span><span class="cf0">pts</span><span class="cf0"> Tim </span><span class="cf0">Atkin</span><span class="cf0"> | 91 </span><span class="cf0">pts</span><span class="cf0"> James </span><span class="cf0">Suckling</span><span class="cf0"> | 4.5 </span><span class="cf0">estrelas </span><span class="cf0">Paltter's</span><span class="cf0"> | Ouro - </span><span class="cf0">Veritas</span><span class="cf0"> | Best Blanc de Blanc - </span><span class="cf0">Amorin</span><span class="cf0">Cap</span><span class="cf0">Classic </span><span class="cf0">Challenge</span><span class="cf0"> 2025</span><!--EndFragment -->
```

Champagne

Flute

A nomeação presidencial de Barack Obama foi celebrada com Graham Beck. E, na posse de Nelson Mandela em 1994, quando assumiu a presidência da África do Sul, adivinha qual espumante foi servido? Ele mesmo.

Essas escolhas não aconteceram por acaso. Graham Beck fundou a vinícola que leva seu nome em 1983, com a ambição de produzir espumantes de classe mundial. Na época, a África do Sul ainda não era reconhecida por vinhos de alta qualidade — muito menos por borbulhantes feitos pelo

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				

método tradicional. A visão e a dedicação desse pioneiro mudaram esse cenário.

O Méthode Cap Classique, versão sul-africana do método champenoise, tornou-se uma categoria de enorme prestígio, e a Graham Beck é considerada uma referência absoluta nesse estilo.

O Blanc de Blancs da casa é uma referência no estilo, sendo o espumante mais premiado da África do Sul. Elaborado 100% com Chardonnay, tem parte do vinho base (50%) vinificado e maturado por 6 meses em carvalho francês neutro, o que aporta textura e complexidade no paladar. Após a segunda fermentação pelo método tradicional, o espumante descansou 60 meses sobre as lías.