

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Graham Beck Cap Classique Brut
Vinícola	Graham Beck
Safra	N.V.
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	18 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	91 pts Tim Atkin 90 pts Tom Cannavan 90+ pts Decanter 4 estrelas Platter's Wine Guide Medalha de Ouro - Vinordic Wine Challenge

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cap Classique é o nome dado ao meticuloso método de elaboração de espumantes na África do Sul. Tendo em vista que a nomenclatura é um ponto-chave para a caracterização de vinhos, a exemplificar pelo Champagne, Crémant, Prosecco e o Sekt, o país foi em busca de uma identidade própria para seus exemplares. Por isso, desde 1992, Cap (Cabo) Classique (método clássico) é o sinônimo da excelência sul-africana.

Desde 1983, a Graham Beck dedica-se exclusivamente a elaboração de espumantes, utilizando somente as castas Chardonnay e Pinot Noir. 80% das uvas utilizadas pela vinícola são provenientes de Robertson, enquanto a menor fração, advém das porções frias e costeiras de Western Cape.

Robertson, a referência nacional em espumantes, consiste em uma região dotada de características muito peculiares. Pode originar Cabernet Sauvignon encorpado, ao mesmo tempo que um Chardonnay extremamente fresco. Está localizada a 200 km da Cidade do Cabo, em direção ao deserto de Karoo, logo, trata-se de uma zona seca, com baixa pluviosidade anual. Os dias são quentes, por isso, são as noites, extremamente frescas, que garantem a manutenção da acidez nas uvas. Névoas e brisas que sopram do oceano, junto da influente proximidade com o Rio Breede, são outros efeitos arrefecedores.

A singularidade também advém do solo: é um dos locais mais ricos em depósitos de calcário, que também atuam para garantir a acidez natural das uvas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha com perlage abundante de borbulhas finas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa  alta
EVOLUÇÃO primário  terciário

DESCRIÇÃO maçã verde, pera e lima, junto a toques de brioche, baunilha e um leve tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa  alta
DOÇURA seco  doce
ACIDEZ baixa  alta
TANINO baixa  alta
CORPO leve  encorpado
PERSISTÊNCIA curta  longa

DESCRIÇÃO dotado de grande *finesse*, combinando cremosidade e frescor com maestria

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 bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta

Este vinho é chamado de "A escolha dos presidentes", pois foi servido na posse de Nelson Mandela e na vitória de Barack Obama. É composto por 51% de Chardonnay e 49% de Pinot Noir, castas vinificadas separadamente, em tanques de aço inox. Uma pequena fração de Chardonnay foi fermentada em barricas francesas, para agregar complexidade. Após a segunda fermentação, nas garrafas, o vinho permaneceu durante 18 meses sobre as borras finas. Além disso, todos os espumantes elaborados pelo método Cap Classique são marcados com a data de *dégorgement*, que no caso deste, ocorreu em dezembro de 2021.