

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Iona Sophie Le Rouge 2021
Vinícola	Iona
Safra	2021
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	tinto
Castas	Pinotage e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Iona é uma vinícola sul-africana a parte. Suas vinhas são cultivadas a 420 metros de altitude na região de Elgin, com uma vista deslumbrante para o Oceano Atlântico, em um dos microclimas mais frios do país. A combinação da altitude e da proximidade com o oceano cria uma neblina constante, que retarda o amadurecimento das uvas, proporcionando um processo de maturação mais lento e refinado. No Sophie Le Rouge, a vinícola realiza uma interessante combinação entre Syrah (60%) e Pinotage (40%). O vinho resultante dessa mescla é envelhecido por 12 meses, permitindo resultar em um blend surpreendente, harmônico e delicado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, morango e ameixa, escoltadas por toques de flores vermelhas e especiarias, como a noz moscada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho harmônico, com todos seus atributos bem integrados; mostra uma boa intensidade de sabores, principalmente frutas vermelhas, que confirmam a paleta de aromas; os taninos são macios e estão bem alinhados com uma acidez salivante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno

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

estrogonofe de carne, meatloaf e purê de batatas, filé à Weelington clássico, codorna assada na brasa com polenta frita, lasanha à bolonhesa, chilli com feijões pretos, risoto de filé e gorgonzola



CULINÁRIA