

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Kleinkloof Chenin Blanc 2024
<b>Vinícola</b>	Niel Joubert Estate Wines
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>SubRegião</b>	Paarl
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chenin Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Niel Joubert é uma vinícola situada na renomada região de Paarl, no Cabo Ocidental. Seus vinhedos estão na histórica propriedade Simonsvlei Klein, nas encostas da montanha Simonsberg, pertencente à família Joubert desde 1898.<br /><br />A linha Klein Kloof reúne vinhos elaborados a partir de algumas das variedades mais representativas da África do Sul. Este Chenin Blanc destaca a uva branca mais emblemática do país, em um exemplar originado da consagrada área de Paarl.<br /><br />Após o esmagamento, o mosto permanece em contato com as cascas por 4 horas antes do início da fermentação, que ocorre a 15 °C. O processo fermentativo se estende por cerca de três semanas, período em que o vinho permanece sobre as borras finas, com batonnage realizada a cada dois dias.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de damasco, pêssego e maçã, envoltas por toques de goiaba e frutas cítricas maduras



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com o perfil clássico da Chenin Blanc, destacando uma acidez vibrante que traz frescor e conduz um perfil de sabor gastronômico, preciso e com boa persistência

### 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