

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Le Riche Richesse 2022
Vinícola	Le Riche
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Stellenbosch (Coastal Region)
Tipo	tinto
Castas	57% Cabernet Sauvignon, 19% Cinsaut, 9% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot e 7% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	20 meses, sendo 12 meses em barricas de carvalho + 8 meses em um misto de barricas de carvalho francesas, foudres de carvalho de 5000 litros e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2042
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	92 pts Decanter World Wine Awards 92 pts Wine Advocate 91 Christian Eedes (winemag.co.za) 91 pts James Suckling 90 pts Tim Atkin 4.5 Platter's

VEDANTE	TAÇA
 Agglomerada	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A África do Sul é celebrada como um dos melhores e mais importantes produtores do Novo Mundo! Seu potencial vitivinícola é absurdamente monumental!!

Estamos falando de um terroir capaz de entregar desde vinhos de entrada incríveis, de extraordinária relação custo vs benefício, até exemplares de qualidade assombrosa

Estes, são vinhos cujas características organolépticas são capazes de ludibriar até mesmo um profissional treinado, principalmente quando considerarmos as duas joias da vitivinicultura sul-africana: os impecáveis Pinot Noir de Hemel-en-Aarde, que podem ser comparados à Borgonhas de altíssimo nível; e os deslumbrantes e longevíssimos Bordeaux Blends de Stellenbosch, que podem fazer inveja aos grandes Châteaux de Bordeaux.

É exatamente este último que trazemos hoje na VinumDay: um magnífico Bordeaux Blend de Stellenbosch

E para fica ainda melhor, além do gigantesco desconto de 35%, nosso exemplar é elaborado pela Le Riche – reverenciada como uma das maiores especialistas do país em Cabernet Sauvignon!

Fundada em Stellenbosch por Etienne Le Riche na década de 1970, logo a vinícola se tornou referência naquilo que era seu objetivo:

ANÁLISE SENSORIAL													
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi brilhante												
	INTENSIDADE baixa alta												
	EVOLUÇÃO primário terciário												
 Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas, principalmente maduras, como a cereja e o morango; logo aparecem notas de especiarias doces (baunilha e canela), de pimenta-do-reino e de tabaco, finalizando com gostosos toques florais de violetas e delicadas nuances minerais e levemente tostadas												
	INTENSIDADE baixa alta												
	DOÇURA seco doce												
	ACIDEZ baixa alta												
	TANINO baixa alta												
 Análise gustativa	CORPO leve encorpado												
	PERSISTÊNCIA curta longa												
	DESCRIÇÃO amplo e prazeroso, com uma estrutura elegantíssima que traz taninos finos e macios equilibrados por uma acidez vibrante, salivante e perfeitamente gastronômica. O perfil de sabor corrobora com os descritores do olfato com louvor e o final de boca é delicioso e de grande persistência												
 CULINÁRIA	CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada <tr><td>QUEIJOS</td><td> frescos moles médios duros </td></tr> <tr><td>DA TERRA</td><td> hortaliças legumes cereais cogumelos </td></tr> <tr><td>AMIDOS</td><td> massas risotos polenta tubérculos </td></tr> <tr><td>TEMPEROS</td><td> pimentas ervas especiarias aromáticos </td></tr> <tr><td>DOCES</td><td> oleoginosas frutas sobremesas chocolate </td></tr> <tr><td>DESCRIÇÃO</td><td>lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas</td></tr>	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	lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas
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	lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas												

expressar com perfeição a nobreza da **Cabernet Sauvignon** em sua mais autêntica e atemporal. Tanto que, segunda a própria empresa, “cada vinho Le Riche mostra uma expressão única da Cabernet Sauvignon de Stellenbosch.”

O **Le Riche Richesse** é um corte dominado pela **Cabernet Sauvignon** que, nesta **safr** 2022, tem 57%. O restante é composto por 19% de Cinsaut, 9% de Cabernet Franc, 8% de Petit Verdot e 7% de Merlot.

As variedades são vinificadas separadamente, em tanques de concreto abertos. Findada a malolática, são inseridos em barricas de carvalho para um amadurecimento de 12 meses. Então o assemblage é realizado e o vinho vai novamente para recipientes de carvalho, porém, desta vez, um misto de barricas francesas, foudres de carvalho de 5000 litros e tanques de concreto, onde estabiliza por mais 8 meses. Finalmente é engarrafado sem qualquer processo de clarificação e com uma leve e delicada filtração.