VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lyngrove Collection Pinotage 2022
Vinícola	Lyngrove
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Stellenbosch (Coastal Region)
Tipo	tinto
Castas	Pinotage
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em tanques de aço inox com aduelas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Stellenbosch é uma das regiões mais renomadas da África do Sul.

É onde se encontra o único curso de enologia do país, e onde há um franco desenvolvimento da atividade vitivinícola. Tudo isso graças ao vínculo com a Universidade de Stellenbosch, uma das melhores do continente africano. Foi lá que em 1925, o professor Abraham Izak Perold criou a Pinotage, um cruzamento entre Pinot Noir e Hermitage (Cinsault) que viria a se tornar a casta de assinatura de África do Sul

Nesta nobre região estão o belo mosaico de vinhedos da Lyngrove. Eles estão no sopé da Montanha Helderberg, onde desfrutam de solos graníticos muito antigos e de um clima mediterrâneo, com influência moderadora do típico vento Cape Doctor.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas como amora, framboesa e morango, além de mirtilo, escoltadas por nuances especiadas de canela e pimenta-do-reino e toques florais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de bom corpo, entrega equilíbrio entre taninos finos e polimerizados e uma acidez muito gostosa, bastante gastronômica; os sabores refletem os descritores aromáticos, com boa intensidade e persistência

CULINÁRIA

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: 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