VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Namaqua Sauvignon Blanc 2023
Vinícola	Namaqua
Safra	2023
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Olifants River
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Namaqua Sauvignon Blanc 2023 é elaborado pela Namaqua Wines, uma vinícola referência da África do Sul, instalada em Olifants River, região localizada cerca de 300 km ao norte de Cape Town.

É uma região com clima quente e muito seco, que se beneficia das brisas moderadoras oriundas o oceano Atlântico e da disponibilidade hídrica proporcionada pelo rio Olifants.

É um vinho delicioso, refrescante e cativante!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha, límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas bem definidos de manga, maracujá, abacaxi e tangerina, escoltadas por notas sutis de grama e vegetais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO

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: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse