

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niel Joubert Sauvignon Blanc 2023
Vinícola	Niel Joubert Estate Wines
Safra	2023
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Paarl
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Paarl, uma das mais tradicionais regiões vitivinícolas da África do Sul, a vinícola Niel Joubert pertence à mesma família desde 1898. A propriedade Simonsvlei Klein, nas encostas da montanha Simonsberg, apresenta solos de granito e xisto, características que contribuem para a estrutura e complexidade dos vinhos.

Os vinhedos são cultivados com atenção às condições microclimáticas, aproveitando a altitude e as brisas frescas para moderar as temperaturas e preservar a acidez natural das uvas. Entre as variedades plantadas, o Sauvignon Blanc se destaca. As parcelas desta casta estão situadas nas áreas mais elevadas da propriedade, favorecendo o desenvolvimento de aromas varietais intensos e o frescor.

A colheita do Sauvignon Blanc é fracionada em três diferentes momentos, a fim de obter uvas em distintos estágios de maturação. Essa técnica permite compor um vinho equilibrado, com boa acidez, expressão aromática e complexidade.

O resultado desse manejo criterioso é evidente: o Sauvignon Blanc da linha Estate reafirma por que é o best-seller da vinícola. Não por acaso, o vinho conquistou reconhecimento no mercado sul-africano, sendo premiado em concursos como o Michelangelo International Wine & Spirits Awards e o Vogue Wine and Spirits Awards, que destacaram sua excelente relação entre qualidade e preço.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com traços esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de caroço e frutas tropicais, como manga, abacaxi e maracujá, frutas cítricas (lima e limão-siciliano), e delicados traços de folha de tomate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vivo e refrescante, tem acidez vibrante e bem equilibrada; apresenta uma profusão das notas olfativas em boca, que se prolongam harmoniosamente em um final longo e marcante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

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