

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paul Cluver Estate Chardonnay 2020
Vinícola	Paul Cluver
Safra	2020
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Elgin (Cape South Coast)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	7 meses sobre as borras finas em barricas, foudres e tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	98 pts The Trophy Wine Show 2022 (melhor Chardonnay e melhor branco geral) 97 pts Toni Paterson MW 95 pts Andrew Caillard MW 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Tim Atkin 91 pts Vinous 91 pts James Suckling 91 pts Andrea Pritzker MW 90 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Natalie MacLean 4,5 Estrelas Platter's

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Paul Cluver foi a vinícola pioneira na região de Elgin, África do Sul. Desde 1896, a fazenda De Rust pertence à família Clüver e era tradicionalmente dedicada ao cultivo de maçãs — uma das especialidades locais.

Na década de 1980, viticultores de Stellenbosch identificaram o potencial de Elgin para a produção de vinhos. O Dr. Paul Clüver cedeu parte de sua propriedade para o plantio experimental de videiras, dando início ao desenvolvimento da viticultura na região.

Os vinhos resultantes desse projeto foram elaborados na vinícola Nederburg, incluindo um Riesling que marcou o início da história vinícola de Elgin. Em 1996, a construção da adega própria consolidou a Paul Cluver como produtora e impulsionou seu reconhecimento.

Localizada na região mais fria da África do Sul, a vinícola concentra-se em variedades adaptadas a climas frescos, com destaque para Chardonnay e Pinot Noir.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

complexo, com abacaxi, limão-siciliano, nectarina, pêssego maduro, junto a notas de chocolate branco, anis e um toque de avelãs



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

combina bem opulência e frescor, com uma textura untuosa equilibrada por toques cítricos; no perfil de sabor a fruta está em destaque, mas ganha complexidade com nuances de chocolate branco e especiarias doces

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

Este Chardonnay da linha Estate é elaborado com uma combinação de uvas provenientes de diferentes parcelas da propriedade e de diversos clones da variedade. A diversidade de *microterroirs* da fazenda De Rust permite uma colheita escalonada — em 2020, ocorreu entre 31 de janeiro e 11 de março. Parte do vinho foi fermentada espontaneamente em barricas de carvalho, enquanto outra parte passou por grandes foudres e tanques de inox, com uso de leveduras borgonhesas selecionadas. Cada lote amadureceu por sete meses sobre as borras finas.