

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Paul Cluver Estate Pinot Noir 2020
<b>Vinícola</b>	Paul Cluver
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>SubRegião</b>	Elgin (Cape South Coast)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (22% novo)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Por incrível que pareça, no país dos carnudos exemplares de Pinotage e Shiraz, a Pinot Noir parece ter encontrado um novo lar. A casta é uma aposta relativamente nova, feita nas porções mais frias de Western Cape, em especial Hemel-en-Aarde e Elgin, locais que vem produzindo surpreendentes exemplares em estilo borgonhês.

Uma das referências no cultivo da casta em solo sul-africano é a Paul Cluver, vinícola que inseriu as primeiras videiras na sub-região de Elgin em 1989. A partir de então, descobriu-se um adjetivo que poderia caracterizar perfeitamente os vinhos produzidos neste local: elegância. Isso, pois nos referimos a uma região que está entre 250 e 400 metros acima do nível do mar, cercada por montanhas e a meros 12 km da costa. A irrigação raramente se faz necessária e seu clima frio é indicado pela expressiva plantação de macieiras. O vento sul/sudeste que sopra, garante verões moderados que prolongam o período de amadurecimento das uvas. Além disso, o solo consiste em uma mistura de cascalho, arenito, argila e xisto, marcado pela riqueza em óxido de ferro.

Paul Cluver Estate Pinot Noir foi vinificado de maneira minuciosa, em várias etapas. O iniciou se deu com a colheita nas primeiras horas da manhã e os frutos, perfeitamente são, foram macerados a frio durante 7 dias. A fermentação iniciou com leveduras autóctones, mas após 4 dias, uma competição foi promovida através da inserção de leveduras da Borgonha. A malolática ocorreu em barricas de carvalho francês, das quais 22% eram novas, e o estágio final, sobre as borras finas, levou 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi translúcido

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

framboesa e cereja fresca, um floral de rosas, especiarias doces como canela e anis, além de um gostoso toque mineral

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

taninos muito delicados e uma acidez suculenta escoltam a fruta madura e os toques de *sous bois*, que persistem no palato por um longo tempo; uma nota tostada agrega complexidade.

### 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

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



## CULINÁRIA

