

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Raats Dolomite Cabernet Franc 2022
Vinícola	Raats Family Wines
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Stellenbosch (Coastal Region)
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	95 pts winemag.co.za 93 pts Decanter Magazine 92 pts James Suckling 91 pts Tim Atkin 91 pts Vinous 90 pts Wine Enthusiast 4.5 Star Platter's

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Raats Family Wines foi fundada em 2000 por uma sociedade entre os primos Bruwer Raats e Gavin Bruwer. Localizada no distrito de Polkadraai Hills, que foi reconhecido oficialmente como parte de Stellenbosch em 2007, a vinícola se beneficia de um terroir único, com solos graníticos e encostas voltadas ao sul, próximas ao oceano. Essas condições proporcionam aos vinhos uma sofisticação, pureza e frescor excepcionais.
Sob a direção do mestre de adega Bruwer Raats, a vinícola se dedica à produção de alguns dos melhores vinhos de Chenin Blanc e Cabernet Franc da África do Sul.
Para este vinho, as uvas são colhidas manualmente em fevereiro, provenientes de vinhedos situados entre 300 e 400 metros de altitude, sobre solos de granito dolomítico decomposto, uma das características mais marcantes de Polkadraai Hills.. Após a colheita, os cachos passam por uma rigorosa seleção manual em três etapas, garantindo que apenas frutos de alta qualidade sigam para a vinificação.
A fermentação ocorre a aproximadamente 28 °C, em tanques de concreto e barricas de carvalho, com utilização de leveduras naturais. Depois, o vinho amadurece por 14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso. Uma parte também permanece em tanques de concreto, contribuindo para manter a expressão mais vibrante da variedade. O corte final é composto por 95% Cabernet Franc e 5% Malbec.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



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: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos