

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Raats Old Vine Chenin Blanc 2023
<b>Vinícola</b>	Raats Family Wines
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>SubRegião</b>	Stellenbosch (Coastal Region)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chenin Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	maturação de 11 meses (50% em barricas de carvalho francês, 50% em tanques de aço inox) + 2 meses sobre as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Winemag.co   93 pts Tim Atkin   4,5 estrelas Platter's

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## 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 Cabernet Franc e Chenin Blanc da África do Sul. Um exemplo notável de é este exemplar, originado de uma seleção de vinhas velhas em Stellenbosch. 50% é vinificado em barricas de carvalho francês, onde amadurece por 11 meses. A outra metade do vinho é mantida em tanques de aço inoxidável pelo mesmo período. Após a vinificação, as duas frações são misturadas e permanecem sobre as borras finas por mais 2 meses antes de serem engarrafadas.

## 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

### 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 robalão 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