

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Graham Beck Brut Rosé
Vinícola	Graham Beck
Safra	N.V.
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier
Teor Alcoólico	12%
Maturação	18 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	93 Decanter 93 Tim Atkin 92 Tastings.com 91 Wine Review Online Gold Medal - Veritas Awards 4 stars - Platter Double Platinum - South Africa Top Wine Challenge

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **nominação presidencial de Barack Obama** foi celebrada com Graham Beck. Na posse de **Nelson Mandela**, quando assumiu a presidência da África do Sul em 1994, adivinhe o que foi servido?

Estes reconhecimentos não são obra do acaso. **Graham Beck** fundou a vinícola que carrega seu nome em 1983, **visando produzir espumantes de classe mundial**. Na época a África do Sul não era conhecida por vinhos de alta qualidade, e muito menos por borbulhantes feitos pelo método tradicional. A coragem e o trabalho árduo deste homem destemido mudaram tudo.

O *Méthode Cap Classique* – versão local do método *champenoise* – se tornou uma categoria extremamente prestigiada, e **Graham Beck pode ser considerada a epítome da excelência** nesse estilo.

O Brut Rosé *Non Vintage* que trazemos hoje é um blend entre 50% Pinot Noir, 49% Chardonnay e 1% Meunier, fruto de uvas colhidas manualmente em diversas micro-parcelas de **Western Cape**.

Na vinícola os cachos são prensados inteiros, para preservar ao máximo o frescor dos vinhos-base, que são fermentados separadamente. Após se dá o *assemblage* entre os varietais, e também com os vinhos-reserva. Então é realizada a segunda fermentação nas garrafas, onde o espumante amadurece com as lias por volta de **18 meses**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha com perlage abundante de borbulhas finas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO cerejas e framboesas frescas, junto a notas de massa de pão, lavanda e um leve tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO dotado de grande *finesse*, combinando cremosidade e frescor com maestria

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 sushi, ostras, vieiras, foie gras, tapas espanholas, paella, queijo manchego e jamón ibérico



CULINÁRIA

