

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Namaqua Shiraz 2022
Vinícola	Namaqua
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Cape Town (Western Cape)
SubRegião	Olifants River
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Olifants River é a região mais a norte do Cabo Ocidental, com um clima quente e muito seco, mas que conta com as brisas moderadoras do oceano Atlântico, além de irrigação proveniente do rio Olifants.

Criada pela fusão de duas grandes vinícolas há mais de 75 anos, a Namaqua Wines não faz sucesso apenas na África do Sul, mas também no mercado internacional. Localizada a 300 km de Cape Town, a equipe de enólogos se compromete a manter a tipicidade das castas, com respeito ao ecossistema local, tendo recebido inúmeras premiações em seus rótulos.

Este 100% Shiraz foi elaborado de forma tradicional, e entrega toda a pureza da casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como cereja, mirtilo e ameixa, além de uma nota especiada de pimenta-preta e chocolate ao leite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

aveludado e de bom corpo, entrega generosa carga de fruta, compensada por taninos macios e uma acidez no ponto; o final é longo e deleitoso

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



CULINÁRIA