

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Raats Old Vine Chenin Blanc 2023
Vinícola	Raats Family Wines
Safra	2023
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Stellenbosch (Coastal Region)
Tipo	branco
Castas	Chenin Blanc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	maturação de 11 meses (50% em barricas de carvalho francês, 50% em tanques de aço inox) + 2 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	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	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO robalo 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