

NEDERBURG - FIFA 2010 SAUVIGNON BLANC, 2009



Nederburg Sauvignon Blanc - O Vinho da Copa África do Sul

Este vinho é feito inteiramente de uvas Sauvignon Blanc.

As vinhas, situado a cerca de 100 m a 150 msnm e plantadas entre 1980 e 1999.

As uvas foram colhidas durante fevereiro e março.

Desengace e esmagamento: O suco de corre livre, fermentado em temperatura controlada em tanques de aço inoxidável de 13 ° C a 15 ° C por um período de duas a três semanas. Cinco por cento do suco de Sauvignon blanc foi fermentado em barris dando mais complexidade e estrutura.

Cor: Brilhante lima-limão

Bouquet: Vibrante, de groselha branca, aromas de frutas tropicais com algumas nuances herbáceas e uma pitada de citros maduros, na boca equilibrado e tropical, sabores com um refrescante persistente retrogosto.

Alimentos: Excelente servido com frutos do mar, peixes, carnes brancas e saladas.

Álcool: 12,66% - **Açúcar residual:** 1,5 gramas / litro

*Tortas folhadas com recheios combinados de espinafre refogado do Filhão, tomate seco da Casa, alcaparras, mozzarella de búfala, gorgonzola e parmesão.
Jantar em 02 de dezembro de 2009, junto com o Filhão & Cia.*