

<https://www.clubedosvinhos.com.br/stellenrust-stell-cape-red-2010/>

Stellenrust Stell Cape Red 2010



Na província do Cabo Ocidental da **África do Sul**, mais precisamente **na região de Stellenbosch**, uma importante região vinícola do país, fica a **Stellenrust, vinícola familiar fundada em 1928** e hoje uma das maiores da África do Sul.

Inserida em um **terroir de um clima mediterrâneo** quente e seco, junto com uma variedade de solos que são favoráveis à produção de vinhos, a Stellenrust produz vinhos da mais alta qualidade da região, como o **Stell Cape Red**, um tinto frutado de sabor prolongado.

Como é esse vinho?

Cor vermelho rubi, pouco translúcido. Lágrimas densas, aderentes, que dão pouco colorido à taça. Aroma de frutas vermelhas, tipo cereja, com notas de baunilha e tabaco. Taninos desenvolvidos, suaves, com bom equilíbrio entre acidez e álcool. Sabor de frutas maduras, com leve toque amadeirado. Retrogosto prolongado, com bom final.

Como é feito?

É inoculado com linhagens de leveduras francesas e deixado para fermentar. O vinho é então drenado a partir de peles e a fermentação ocorre mais em tanques de aço inoxidável. A fermentação maloláctica é parcialmente concluída no barril (cerca de 20% do vinho).

Que comidas combinam?

Combina bem com risoto de calabresa, paleta suína ao molho de mostarda, massa com ragu de carne.

Ficha Técnica

País: África do Sul

Volume: 750 ml

Álcool: 14%

Uva: Corte/Assemblage - Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Região: Stellenbosch

Produtor: Stellenrust

Sopa de carne e legumes. Jantar em 20/06/2014.