

<http://www.lyngrovwines.co.za/>



LYNGROVE PLATINUM PINOTAGE 2005

TECHNICAL ANALYSIS

Winemaker	Conrad Vlok
Alcohol	14.5 %vol
pH	3.4
RS	1.9 g/l
Total Acid	5.6 g/l
Appellation	Stellenbosch

CHARACTERISTICS

Type	Red
Style	Dry
Taste	Fruity WOODED

VINTAGES

Lyngrove Platinum Pinotage 2007
Lyngrove Platinum Pinotage 2005
Lyngrove Platinum Pinotage 2004

TASTING NOTES

Deep ruby in colour. Wild strawberry and plummy fruit on the nose, backed by good structure and spicy vanilla tones. Earthy forest floor aromas tone down the fruit and add complexity to this wine.

IN THE VINEYARD

Climate: Warm summer days with the cooling influence of gentle sea breezes.

THE HARVEST

The grapes for the Lyngrove Platinum Wines have been specially chosen and hand-picked to create state of the art wines.

IN THE CELLAR

Barrel matured for 18 months.

BLEND INFORMATION

100% Pinotage

FOOD SUGGESTIONS

Serve with roast beef, barbequed lamb or winter stews.

*Lombinho de porco assado com legumes salteados e batatas à doré.
Jantar em 24 de fevereiro de 2010. O vinho foi presente de Natal do Sócio.*

http://www.winecompany.com.br/prod_vis.asp?vi_id=433

Lyngrove Platinum Pinotage

Ficha Técnica:

PRINCIPAIS NOTAS NA IMPRENSA:

- Medalha de Prata no Concurso da revista Decanter

CLIMA: Clima mediterrâneo, com verões quentes e secos e chuvas no inverno. A influência marítima do Oceano Atlântico é bem marcada, com as famosas brisas do Sudeste conhecidas como "Cape Doctor"

SOLO: Arenoso na superfície com argila e granito na parte inferior.

VINHEDOS E VINIFICAÇÃO

A decisão de quando colher as uvas é fundamental para a qualidade do vinho, e por essa razão degustamos as frutas diariamente. Quando a uva amadurece, as sementes estão amarronzadas e a casca não contém mais taninos verdes, então ela está pronta para a colheita, que é realizada manualmente. A maceração a frio é realizada por 48 horas a 15°C, e então o mosto foi inoculado com leveduras selecionadas para obter o melhor da uva, aumentando seu corpo e estrutura. A fermentação alcoólica ocorreu durante 6 dias, em tanques de aço inoxidável, em temperatura controlada entre 24 a 29° C, com suave movimentação do mosto. Posteriormente o vinho foi maturado por 18 meses em tonéis de 300 litros de carvalho francês e americano.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Rubi muito escuro, com aromas de frutas vermelhas e terrosos, como as notas de cogumelos. Percebe-se também as notas de baunilha que vêm do envelhecimento. Na boca, é um vinho persistente, com taninos macios.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Carnes grelhadas são os melhores acompanhamentos para esse vinho

A VINÍCOLA (www.lyngrovwines.co.za)

A Lyngrove está muito perto de Cape Town, a capital da África do Sul, na paisagem idílica entre Stellenbosch e Somerset West, conhecida como o Golden Triangle, ou o Triângulo Dourado.

Nesse local espetacular, as brisas do mar são gentis, refrescando os vinhedos e reforçando a qualidade dos vinhos. Também abriga um pequeno hotel entre os vinhedos. Um refúgio de paz, luxuoso, com estilo colonial. Com vistas incomparáveis da majestosa montanha Helderberg, abraçada pelo oceano Atlântico, é o lugar perfeito para experimentar a hospitalidade com vinhos excepcionais.

O vinhedo tem 80 hectares, e produz uma adorável gama de vinhos. Cada rótulo contém a rica complexidade dos solos, conjugadas à dedicação para manter as características originais da África do Sul.

R\$ 88,00 a R\$126,00