

<http://www.vinhoseleto.com.br/produtos/78/nederburg-foundation-pinotage-2014>



NEDERBURG FOUNDATION PINOTAGE 2014

Descrição do produto

Região: Paarl, Western Cape

Castas: 100%Pinotage

Produção: As uvas são colhidas à mão e à máquina de em final de janeiro e meados de fevereiro. Os bagos são prensados e a fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inox a 25-28°C durante 2 semanas. Após a conclusão fermentação maloláctica, o vinho é amadurecido em barricas de carvalho por um período de 8 a 12 meses.

Análise Sensorial:

Visual: Rubi com reflexos violáceos.

Olfativa: Aroma de ameixas maduras com um toque de alcaçuz e leve de carvalho especiarias no fundo.

Gustativa: Seco, frutado, com taninos suaves e um retrogosto persistente.

Harmonizações: Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Massas com molho intenso, Queijos Curados

Temperatura de Serviço 16°C

Teor alcoólico: 13,96 % vol

Descrição Analítica Açúcar Res: 4,50 g; Acidez total: 5,70 g; pH: 3,49.

Safra 2014. Almoço em 19/12/2015.