

Niel Joubert Chenin Blanc



Safra	2015
Origem	África do Sul
Região	Paarl ▲
Composição	100% Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Tipo de Rolha	Screwcap
Temperatura	10 a 12°C
Tipo	Branco

Produtor

A família Joubert adquiriu a propriedade Simonsvlei Klein em 1898 e desde então tem cultivado uvas para a produção de vinhos. Em 1950, Daniel Joubert ("Niel") assumiu a empresa e investiu na modernização dos seus vinhedos e adegas. O sonho de engarrafar um rótulo com o nome da sua família se tornou realidade em 1994 quando surgiu a oportunidade de exportação dos vinhos sulafricanos. Hoje, a terceira geração da família Joubert conduz o negócio.

Vinhedo

As uvas são cultivadas nas partes planas da vinícola localizada em Simonsvlei Klein, Paarl. As vinhas tem idade média que variam de 5 a 25 anos. As videiras são plantadas em terra seca e podem receber irrigação suplementar antes da colheita, na segunda quinzena de Janeiro.

Vinificação

Após o esmagamento, o mosto fica em contato com as peles da uva por 4 horas antes de começar a fermentação a 15°C. Todo o processo leva três semanas. Nesse período o mosto foi mantido sobre as borras, com agitação (batonagem) ocorrendo a cada dois dias. Não há necessário fermentação malolática e nem estágio em carvalho.

Notas de Degustação

Nariz muito atraente com notas de frutas tropicais como abacaxi, goiaba e frutas cítricas no geral. Vinho fresco, vivo e com boa acidez.

Harmonização

Frutos do mar, peixes, comida japonesa e saladas.

Safra 2018. Jantar em 04/04/2019 Osteria Capitolina/Rootstock.