

# BACKSBERG BLUEBERRY ROW PINOTAGE

-001832

ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES



Paarl, possui um terroir diversificado e excepcional, caracterizado por solos variados, influência do clima mediterrâneo e montanhas que protegem as vinhas. Essas condições únicas proporcionam um ambiente ideal para o cultivo de uvas de alta qualidade, resultando em vinhos distintos e expressivos.



Paarl, Cabo Ocidental, África do Sul



100% Pinotage



Devido à sua pele espessa e tânica, a cor é extraída das uvas Pinotage nos primeiros dois dias de fermentação. Pressionado precocemente, imersão imediata e engarrafado 12 meses depois.



Envelhece 12 meses em barris de carvalho.

## NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor rubi intensa e profunda, com reflexos violeta que denotam sua juventude e vivacidade.



Revela aromas intensos de cereja madura, grãos de café torrados e uma doce sugestão de morango, que se entrelaçam harmoniosamente com nuances sutis de ervas secas, conferindo complexidade ao bouquet.



Em boca destaca-se pela sua textura suculenta e corpo médio, com taninos suaves e aveludados que envolvem o paladar. Os sabores de cereja madura e morango doce dominam o palato, complementados por notas sutis de café e um toque de ervas secas. O final é longo e persistente, deixando uma sensação agradável e frutada na boca. Corpo médio, com uma estrutura equilibrada e uma sensação suave e sedosa na boca, que convida a mais um gole.



Temperatura de serviço: Entre 14°C à 17°C.

## HARMONIZAÇÃO:



Harmoniza bem com carpaccio de carne com lascas de parmesão. A suculência e o sabor intenso da carne crua harmonizam-se perfeitamente com os aromas de frutas maduras e notas sutis de café do vinho. Creme de abóbora com gengibre. A doçura da abóbora e o toque picante do gengibre complementam os sabores frutados e as notas sutis de ervas secas do vinho. Salada de rúcula, figo e queijo de cabra. A doçura dos figos, a acidez da rúcula e a cremosidade do queijo de cabra contrastam maravilhosamente com os sabores frutados e as nuances de ervas secas do vinho. Cordeiro grelhado com molho de frutas vermelhas. A carne suculenta do cordeiro complementa os sabores de frutas vermelhas do vinho, enquanto o molho adiciona uma doçura sutil e complexidade ao prato. Risoto de cogumelos selvagens. A cremosidade do risoto e o sabor terroso dos cogumelos combinam-se perfeitamente com os aromas de frutas maduras e notas de café do Pinotage. Torta de chocolate meio amargo. O contraste entre o chocolate rico e indulgente e os sabores frutados do vinho cria uma combinação decadente e satisfatória para encerrar a refeição.

