

BOSCHENDAL 1685 SAUVIGNON BLANC

Boschendal é uma das mais antigas propriedades vinícolas da África do Sul e está localizada entre Franschhoek e Stellenbosch, na região do Cabo Ocidental da África do Sul. Esta icônica fazenda de vinhos está situada em um dos vales mais pitorescos das Vinhas do Cabo. Com uma tradição vinícola que se estende por mais de 330 anos, a Boschendal Wine Estate oferece um verdadeiro deleite para os amantes de vinho em todo o mundo.



Cabo Ocidental - África do Sul



94% Sauvignon Blanc e 6% Semillon

As uvas foram colhidas em vinhedos mais frescos na Região Costeira, principalmente em locais de maior altitude (150-400m) ou muito próximos ao oceano. A exposição às frescas brisas marítimas da tarde auxiliou no acúmulo de belos e expressivos sabores varietais nas uvas e em boa acidez natural. Foram selecionados vinhedos plantados em diferentes tipos de solo, principalmente granito intemperizado e xisto, com alta retenção de água, resultando em vinhos com uma estrutura e sensação na boca mais intensas.



Foram adotadas podas meticulosas e desbaste de brotos, permitindo apenas dois brotos por haste. Nos locais mais frios, a maioria das folhas do lado mais fresco do dossel da vinha foi removida logo após a floração para realçar os sabores tropicais nas uvas. Na colheita, houve crescimento suficiente para proteger os cachos contra a luz solar direta. As uvas foram provadas regularmente nos vinhedos para garantir que todas fossem colhidas com o máximo de maturação de sabor, na frescura da manhã, garantindo a expressão frutada e fresca no vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela-palha brilhante e clara.



Aromas de frutas tropicais com toques de lima e figo verde.



Em boca uma mistura de frutas tropicais amarelas e verdes com toques cítricos. Macio, encorpado, com um paladar harmonioso e acidez equilibrada que contribui para o final picante e mineral. Bom equilíbrio entre acidez e estrutura, com um comprimento persistente e duradouro.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Frutos do mar frescos, saladas verdes, pratos à base de vegetais, queijos de cabra, pratos com molho de limão ou ervas frescas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 4 g/l

Acidez Total: 6,5 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO