

BACKSBERG PUMPHOUSE SHIRAZ

-001834

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% Shiraz



É fermentado quente por 5-6 dias. E então pressionado para terminar a fermentação no barril.



Envelhece 12 a 18 meses em pequenos barris de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor rubi intensa revela profundidade e densidade, com reflexos que denotam sua concentração e maturidade.



Notas intensas e sedutoras, dominadas por frutas escuras maduras, como cereja preta e amora. A presença de nuances de especiarias, como anis e pimenta preta, adiciona complexidade ao bouquet. O envelhecimento em barris de carvalho francês e americano contribui com elegantes aromas de baunilha e sutis toques de cedro.



Revela uma textura aveludada e macia, envolvendo o paladar com camadas de sabores complexos. As frutas escuras permanecem proeminentes, acompanhadas por notas de ameixas maduras e um toque de cereja preta. Os taninos são suaves e bem integrados, proporcionando estrutura e equilíbrio ao vinho. No retrogosto, persistem delicadas notas picantes e um sutil toque de cacau. Encorpado, com uma presença marcante e uma sensação rica e generosa na boca. A estrutura firme e a textura sedosa conferem uma sensação de plenitude e complexidade.



Temperatura de serviço: Entre 16°C a 18°C.

HARMONIZAÇÃO:



Harmoniza bem com carpaccio de carne com molho de mostarda e rúcula. A suculência e o sabor intenso da carne crua combinam bem com os taninos macios e frutados do Shiraz. Sopa de lentilha com linguiça defumada. Salada de rúcula, queijo de cabra e nozes caramelizadas. Os sabores frescos e levemente picantes da rúcula e do queijo de cabra contrastam com a riqueza do vinho, enquanto as nozes caramelizadas adicionam um toque crocante e doce. Cordeiro assado com ervas e batatas gratinadas. A carne suculenta e saborosa do cordeiro é realçada pelos aromas de frutas escuras e especiarias do Shiraz, enquanto as batatas gratinadas complementam a estrutura e a textura do vinho. Torta de chocolate amargo com calda de frutas vermelhas. O contraste entre o chocolate intenso e as frutas vermelhas ácidas ressalta os sabores frutados e as notas de especiarias do Shiraz, proporcionando um final de refeição memorável.

