

# BOSCHENDAL BLACK ANGUS

O Black Angus faz parte da coleção de elite Heritage da Boschendal. Este blend ultra-premium liderado por Shiraz recebeu o nome do rebanho premiado de Black Angus da Boschendal e celebra mais de três séculos de tradição vinícola nesta icônica fazenda.



Cabo Ocidental - África do Sul



53% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 9% Malbec



As uvas foram colhidas à mão e cuidadosamente selecionadas ao chegarem à adega para garantir que apenas a mais alta qualidade seja vinificada. A vinificação natural e manual dos diferentes componentes, que são vinificados separadamente, assegura os níveis ideais de expressão varietal, extração e tanino.



A maturação em barricas ocorre em uma combinação de barris novos (40%) e de segundo a quarto uso, com capacidade de 300 litros, por 14 meses, antes que o blend final perfeitamente harmonioso seja montado. O blend final passa mais 6 a 10 meses envelhecendo em Foudre para ganhar complexidade adicional antes de ser engarrafado na luxuosa garrafa Boschendal Heritage.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi.



Aromas de frutas vermelhas e ameixa, com camadas de especiarias de inverno e complexidade de cacau torrado.



Sabores exuberantes de amora madura, cereja preta e cassis, complementados por pimenta preta e especiarias de carvalho no paladar. O final é longo e apetitoso, com uma tremenda textura e concentração de frutas persistente.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes bovinas Black Angus assadas lentamente, costelas de boi defumadas e perna de cordeiro assada.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO