

BACKSBERG PUMPHOUSE SHIRAZ

Abrigado nas encostas das montanhas Simonsberg, Backsberg está localizada a meio caminho entre Paarl e Stellenbosch e cerca de 40 minutos da Cidade do Cabo. Simon Back, proprietário e sua equipe estão empenhados em preservar a rica herança de 100 anos de Backsberg, ao mesmo tempo em que dão passos largos como precursores em áreas como sustentabilidade e conservação. Como o primeiro produtor certificado de vinhos neutros em carbono da África do Sul, Backsberg segue uma abordagem de "passo a passo" que se estende da vinha à adega e além.



Paarl - 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



Este vinho exibe uma maravilhosa profundidade aveludada. Aromas com notas de cereja preta e amora dão lugar a notas de anis e baunilha.



Apresenta delicadamente em boca notas picantes com ameixas, cereja preta e taninos suaves.



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



Pratos salgados, como caça assada e guisados de inverno que combinam com este vinho escuro e chocante.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,8 g/l

Acidez Total: 5 g/l

PH: 3,63



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO