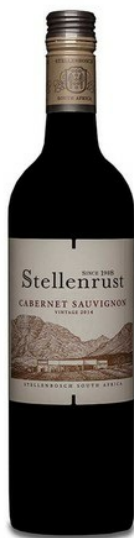


STELLENRUST CABERNET SAUVIGNON

PAÍS ÁFRICA DO SUL
REGIÃO STELLENBOSCH

TINTO | SAFRA 2019



Este Cabernet Sauvignon proveniente de 3 parcelas especiais em Stellenbosh: Helderberg, Devon Valley, e Bottelary. Esta mescla de terroir lhe confere uma identidade única.

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas ao alcançar 24° - 25° Brix, na vinícola elas foram prensadas e permaneceram por 24 a 48 horas sobre maceração a frio. A fermentação malolática ocorre em tanques de aço inox e cerca de 15% do volume é finalizada em barris.

AMADURECIMENTO

Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta sabores a groselha preta, ameixa vermelha, cereja negra madura e algumas notas de menta. Em boca ele é bem redondo, com taninos elegantes, acidez refrescante e boa estrutura tânica.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho harmoniza muito bem com carnes de corte alto como tornedor de filé mignon ou costela de cordeiro.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

PREMIUM RANGE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Localizada na região de Stellenbosch, na África do Sul, Stellenrust produz vinhos de alta qualidade desde 1928. A história da família com vinhos começa em 1672, quando Douwe Steyn, holandês trazido a Cape Town para coordenar a construção do "Castle of Good Hope", ganha uma vinícola como pagamento e recompensa por seu excelente trabalho. Em 1692, vende sua propriedade e compra outra chamada Rustenburg, que mais tarde seria renomeada e passaria a ser conhecida por Stellenrust. A propriedade possui cerca de 400 hectares, dos quais, 200 são cultivados e localizados, parte na área nobre conhecida como "Triângulo de Ouro de Stellenbosch", excelente para produção de tintos com personalidade e elegância, e metade na zona de Bottelary Hills, famosa pelo clima e ventos frios, o que favorece a produção de brancos de alta gama. Stellenrust é hoje uma das maiores propriedades familiares na África do Sul. Orgulham-se por carregar através das gerações tradicionais técnicas de vinificação e imprimir, em cada garrafa, a tradição de seus ancestrais, vinificação com excelência e paixão.

CÓDIGO DO PRODUTO
SLR02100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
6009824740219

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
6009824740530