



RESERVA

Fevereiro 2019



Terroir

País: África do Sul

Região: Stellenbosch

Uva: 52% Pinotage, 36% Shiraz, 12% Cinsaut

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso.

Olfativo: No nariz apresenta notas de framboesa madura, morangos, cerejas e um final de pimenta negra.

Gustativo: Em boca é macio, suntuoso e suculento, com taninos redondos e muito sabor de frutas vermelhas.

Harmonização: Este vinho harmoniza muito bem com embutidos, tábua de frios, carnes grelhadas, costela de cordeiro e sanduíches de pastrami.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Na província do Cabo Ocidental da África do Sul, mais precisamente na região de Stellenbosch, uma importante região vinícola do país, fica a Stellenrust, vinícola familiar fundada em 1928 e hoje uma das maiores da África do Sul. Inserida em um terroir de um clima mediterrâneo quente e seco, junto com uma variedade de solos que são favoráveis à produção de vinhos, a Stellenrust produz vinhos da mais alta qualidade da região, como o Stell Cape Red, um tinto frutado de sabor prolongado.