



## CHAKALAKA

### Spice Route 2009

Chakalaka é o nome de um molho com grande mistura de sabores típico da culinária Sul-Africana e fonte de inspiração para este blend inusitado, complexo e marcante. Um tinto que expressa a diversidade da cultura deste lindo país e que certamente irá instigar os paladares mais exigentes.

#### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** África do Sul  
**Região** Swartland  
**Produtor** Spice Route  
**Safra** 2009

#### Elaboração

**Uva** 37% Syrah 21% Mourvèdre 18% Carignan 10% Petite Syrah 10% Grenache 4% Tannat  
**Teor Alcoólico** 14,5%  
**Amadurecimento** 15 meses em barricas de carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Límpido, Violáceo  
**Olfativo** Muito complexo no nariz, apresentando notas de frutas negras como ameixa, cerejas negras, com notas de café, especiarias, pimenta negra e tabaco.  
**Gustativo** Na boca um vinho potente, estruturado com notas picantes integrados com o chocolate amargo vindo do envelhecimento em madeira  
**Harmonização** Carnes de caça ou rabada com purê de cará e agrião. Um clássico!

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14°  
**Estimativa de Guarda** 10 anos

#### Sobre o Produtor

Em sua essência, o nome Spice Route reflete o que o vinhedo, o vinho e as pessoas realmente são. Remete ao século 15 quando os antigos marinheiros enfrentam as grandes tempestades chamadas de "Cape of Storms" em suas embarcações trazendo especiarias da Índia pela rota chamada "Spice Route". Estando nos vinhedos da Spice Route, a vista da Table Mountain leva a imaginação de volta a cena onde os marinheiros atravessavam o Cabo com suas embarcações para chegar na Europa. Legal né?