

AVONDALE CYCLUS

Paarl - África do Sul



A natureza usa o fluxo giratório e turbulento do vórtice para energizar e revitalizar fluidos. A agricultura biodinâmica imita este poderoso movimento estimulante na agitação manual das preparações como uma conexão com as forças universais. Nós nomeamos nossa mistura dinâmica, refrescante e complexa de Cyclus, por causa da maneira elegante e energia vital única da Avondale.

 24% Viognier, 24% Roussanne, 24% Chenin Blanc, 14% Chardonnay e 14% Semillon

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 4,2 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,36

Vinificação: As uvas foram colhidas nas 22° e 23° lua cheia, prensagem feita com os cachos inteiros e depois fermentadas naturalmente em barricas de carvalho de 500 litros. De 15% a 20% foi fermentado como cachos inteiros, o que adiciona corpo único e comprimento ao vinho.

 Envelhece 12 meses com bottonagem regular.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor palha ouro.

 Tem um nariz macio e rico de violetas e pêssigo, e apenas uma pitada de frangipani.

 Sabores intensos de pêra, abacaxi, damasco e figo são arredondados com carvalho sutil para um final cremoso, de longa estrutura.

Harmonização: Entradas mornas ou Curso de peixe, Marisco (Mariscos, Vieiras, Mexilhões), Carne de Porco, Pato, Presunto, salsa de gengibre verde, pétalas de hibisco e xarope de soja Couve, terrina de berinjela, tomate, sopa de cebola.

 Temperatura de serviço entre 12°C a 14°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br