



2020 Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Dalla stella del Sudafrica

Descrizione del vino:

Durante la sua prima visita a Benguela Cove, Penny Streeter è rimasta talmente colpita dalle maestose montagne e dalla vista panoramica sull'oceano che ha deciso di fare il grande passo e creare la sua tenuta. Con il blend rosso Moody Lagoon, l'azienda rende omaggio alla laguna del fiume Bot, che confina con la tenuta. Questo vino è rappresentativo della diversità delle varietà d'uva coltivate.

Nota di degustazione:

Rosso granato scuro. Delicato bouquet di frutti rossi e neri, succo fresco di ciliegia Morello, lampone e astri, con note di pepe nero, purea di mirtilli rossi e legno di rosa. Al palato è elegante, morbido e scattante, con estratto maturo e corpo medio. Sentori di grafite e leggera astringenza nel finale aromatico segnato dalle ciliegie rosse.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Sudafrica

Regione:

Capo occidentale

Produttore:

Benguela Cove

Valutazioni:

Score 17/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1264920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO
Benguela Cove

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.