



Pinotage

Varietal(es): 100% Pinotage

Origen: Piekenierskloof y Valle Franschhoek (North y Western Cape, Sudáfrica)

Elaboración: Uvas obtenidas a partir de viñedos de dos parcelas distintas. Una vez recolectadas, son enfriadas y seleccionadas para su posterior estrujado y maceración en frío a 7°C durante 4 días. Después de la inoculación de la cepa de levadura seleccionada para iniciar la fermentación, se ejerce un intenso bazuqueo del sombrero de sólo 4 días antes de proceder a un prensado de baja intensidad. A continuación se hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés (10% roble americano) donde además madura durante 16 meses antes de mezclar y embotellar. El 50% de las barricas usadas son nuevas y el resto de segundo y tercer uso.

Graduación alcohólica: 14,8% **pH:** 3,55

Acidez: 6 g/l **Azúcar residual:** 2,9 g/l

Aspecto: Vino tinto de aspecto limpio y sin presencia de sedimentos, de color cereza picota de capa medio-alta con matices amarotados. Abundantes lágrimas de caída lenta.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia altas. Predominan los aromas de cerezas y ciruelas maduras, con matices lácticos y de sotobosque, aromas de cacao y café con notas balsámicas que recuerdan al junípero.

Boca: Es un vino de entrada muy agradable. En boca se presenta con mucho volumen y con taninos sedosos. Los aromas en boca destacan por la madurez de la fruta roja sobre un fondo de caramelo y nuez moscada. Post-gusto largo.

Sugerencias: Es un vino para maridar con confit de pato o cualquier otro tipo de carne roja, arroces con setas e incluso para atreverse con postres de chocolate.

Temperatura de servicio: entre 15° y 17°C.

Guarda estimada: Para beber ahora o guardar de 4 a 6 años.