



BRUCE JACK LIFESTYLE

DAILY BREW 2022

Wine of Origin: Western Cape

Essentials: 100% Pinotage



VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen a primera hora del día y son estrujadas, despalilladas y fermentadas con la piel. Se hace remontages abiertos y cerrados para extraer el color. A partir de ahí el zumo se fermenta, se mezcla, se estabiliza y filtra.

NOTAS DE CATA

El Pinotage es cultivado en Breedekloof ("valle ancho"), donde el suelo confiere al vino un marcado aroma a cereza roja. Al fermentar el vino lentamente y a temperaturas bajas, creamos una sensación en boca suave, cremosa, con mucha ciruela madura y toques de chocolate rematando en un touch de moca al final, balanceado y goloso.

MARIDAJE

Este Pinotage combina sorprendentemente bien con el sushi, Pruébalo. La comida tailandesa y las carnes a la barbacoa, sobre todo carnes oscuras como cordero, alpaca y pato.

GUARDA

Puede disfrutarse ahora o guardarse en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad para mantener su frescura durante 5 años.

ANALYSIS: Alc %: 14 pH:3.63 Ta g/L:5.7 Rs g/L:4.5
Certification: WIETA, SAWIS, IPW

