



BRUCE JACK HERITAGE COLLECTION BOER MAAK 'N PLAN



VINIFICACIÓN

Se realizó una maceración en frío y una fermentación lenta a 13-15 °C para realzar los sabores y el color. Fermentó en barricas de 3.er y 4.º llenado durante aproximadamente tres semanas con levaduras comerciales y silvestres. El vino permaneció sobre lías gruesas durante 6 meses y maduró en barrica durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Viñas de 24 años, fermentación en barrica y maduración producen notas distintivas de manzana amarilla, melón verde y lima en nariz. Este vino presenta una estructura exquisita en boca, rebosante de sabores frescos de fruta amarilla y blanca, y un final sutil pero distintivo.

MARIDAJE

Ideal para ostras, camarones o cangrejos. Ideal con platos picantes tailandeses o indios. Combina a la perfección con pescados magros como el bacalao o el eglefino. Marida a la perfección con quesos Camembert y Brie joven.

GUARDA

Se puede disfrutar ahora o guardar a temperatura fresca.

ANALYSIS: Alc %: 13.5 pH:3.36 Ta g/L: 6.3 Rs g/L:2.4
Certification: WIETA, SAWIS, IPW

