



BRUCE JACK HERITAGE COLLECTION FLAG OF TRUCE



VINIFICACIÓN

Vendimiadas a mano en una serie de pasos. Los hollejos fermentados se introducen por gravedad en una pequeña prensa de cesta para un estrujado suave antes de que el vino repose en barricas pequeñas (en su mayoría viejas) durante dos años antes de su embotellado. Nuestro objetivo es ser fieles al viñedo, reflejar, cada año, las condiciones de la cosecha y, de este modo, crear una expresión de Pinotage única y brillante.

NOTAS DE CATA

La mora y la zarzamora se equilibran con chocolate y un toque de especias indias. Un paladar elegante y potente con sabores a frutos rojos y zarzamora, con suaves toques de chocolate negro y vainilla.

MARIDAJE

Cordero especiado en mariposa, un chisporroteo a la brasa, el Pinotage es muy versátil. Pruébalo con un rico curry indio.

ANALYSIS: Alc %: 13.5 pH:3.32 Ta g/L: 6.6 Rs g/L:3.5
Certification: WIETA, SAWIS, IPW

