



2021 The Grape Grinder Shiraz



VINIFICACIÓN

Uvas 100% Shiraz. Las uvas se recogieron maduras. Tras el preenfriamiento, las uvas se despalillaron, se estrujaron y se dejaron en remojo en frío durante tres días. La fermentación se realizó a 18° C con bazuqueos regulares y un trasiego diario. El vino se crió durante 12 meses en roble francés (2do a 4to uso) y en depósitos de acero inoxidable. Los componentes se mezclaron antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Aromas brillantes de cereza y bayas rojas conducen a un paladar generoso de ciruelas y cerezas con algunas notas de cuero y caja de puros. Los taninos son firmes y el final largo.

MARIDAJE

Disfrute con filet mignon, beef carpaccio y pato aromatizado con hierbas. Por sus taninos suaves y su carácter frutal y amable es ideal para beberlo solo o con snacks ligeros, siempre en buena compañía.

ANÁLISIS

Alc	Rs	Ta	Ph
13.5%	4.9	5.5	3.66

PRODUCED

BY

The
Grape
Grinder

SO U TH AFRICA