



ANTHONIJ RUPERT
WYNE



MERLOT

Origen: Franschhoek Groenekloof

Blend: Merlot, 100%

Año: 2018

VINIFICACIÓN

Las uvas proceden principalmente de nuestros pequeño porcentaje de nuestros viñedos de Groenekloof. Las uvas se recogen a mano, se colocan en pequeñas cajas y se transportan a la bodega en camiones refrigerados. En la bodega, las bayas enteras se someten a una doble selección óptica antes de ser introducidas por gravedad en fermentadores de madera. Cada lote se remoja en frío durante unos días y luego se lleva gradualmente a temperatura ambiente, donde la fermentación se produce de forma natural. Tras la fermentación, los hollejos se dejan macerar durante 5 días. Los vinos se criaron en 50% madera francesa nueva durante 24 meses antes de ser embotellados sin filtrar y envejecidos en botella durante tres años más.

NOTAS DE CATA

Audaces ciruelas moradas, cerezas negras y perfume con sutil borde de corte de flores cortadas. En boca es tenso, necesita un poco de tiempo y aire para revelar sus estratos de bayas negras y moradas especiadas. El roble aporta especias y estructura al vino

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, cocidas a punto. Carnes en general, especialmente acompañadas con hierbas como tomillo y romero, o con salsas sencillas, como una de setas. Aves como pollo o pato al horno. En general, todo lo que contenga setas o trufas será una buena combinación.

ANÁLISIS

Alc: 13,44% | TA: 5.8g/ℓ | RS:3.0g/ℓ | ph: 3.62