



ANTHONIJ RUPERT
WYNE



ANÁLISIS

Alc: 14% | TA: 5.8g/l | RS:
2.4g/l | PH: 3.61

OPTIMA

Origen: Franschhoek **Blend:** 37% Merlot,
35% Cabernet Sauvignon, 28% Cabernet Franc
Año: 2019

VINIFICACIÓN

Para garantizar que sólo se utilizaron las mejores uvas, todos los componentes se seleccionaron mediante un sistema de selección óptica. El vino se sometió a una maceración tras la fermentación en seco. Esto garantiza una buena estructura tánica y una extracción profunda del color.

NOTAS DE CATA

Los aromas de violeta, mora, cereza, cacao, especias y pastel de frutas seducen al instante. En una sola inhalación, el clásico pastel de la Selva Negra. En boca es suave, redondo, sedoso y cariñoso con una cola seca con los mismos maduros y ricos sabores. Es flexible, texturizado y elegante, y ofrece concentración, estructura y un atractivo aterciopelado. Es un vino con varias, complejo, cohesionado y satisfactorio.

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.

MENCIONES

Accolades: 90 Points – Tim Atkin MW, 91
Points – James Suckling, 93 Points – Wines &
Spirits Magazine