ANTHONIJ RUPERT
WYNE

CABERNET FRANC

Origen: Franschhoek **Blend**: Cabernet Franc 87% Cabernet Sauvignon 13% **Año**: 2018

VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen a mano, se colocan en pequeñas cajas y se transportan a la bodega en camiones refrigerados. Las bayas enteras se clasifican dos veces en la bodega mediante selección óptica antes de ser introducidas por gravedad en fermentadores de madera. Cada lote es macerado unos días en frío 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 maduraron en madera francesa nueva al 50% durante 24 meses antes de ser embotellados sin filtrar y envejecidos en botella durante tres años.

NOTAS DE CATA

Brillantes notas florales de flor de cerezo y violeta se mezclan con fruta negra, virutas de lápiz, cedro y especias. En el paladar, suculentas ciruelas y cerezas negras, espolvoreadas con especias. Refinado, equilibrado y estructurado, el roble enmarca bien la fruta y también juega con los ricos matices de cacao y cedro. Hay un poder cautivante en este vino, oscuro y pensativo, pero que no se desboca. Complejo y sedoso, con un final persistente.

MARIDAJE

Este vino acompañará bien distintas carnes, especialmente acompañadas con hierbas como tomillo y romero, pero además se lucirá con preparaciones más condimentadas e incluso levemente picantes como Tandoori chicken o Shawarmas.

ANÁLISIS
Alc: 13.92% | PH: 3.47 | RS: 2.7g/l | TA: 5.7G/l

MENCIONES 92 Points – James Suckling, 89 Points – Tim Atkin MW