



Basson

Origen: Paardeberg

Blend: Pinotage 100%

Año: 2017



VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionaron a mano y se fermentaron en depósitos de acero inoxidable abiertos de 1 tonelada. Tras la fermentación, el vino se escurrió de los hollejos y realizó la fermentación maloláctica en depósitos de cemento. El vino fue envejecido en barricas de roble francés de segundo y tercer llenado durante 14 meses y madurado 24 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Mezcla de especias y ciruelas oscuras con toques de cuero en nariz. El paladar sigue con interesantes notas de clavo y ahumados sabrosos. El paladar se deleita con una estructura tánica con una estructura tánica suave y concentrada y un retrogusto persistente.

MARIDAJE

Patés y charcuterie son acompañantes ideales pero también se amalgama con especias como currys y caucau. Cordero marinado a la parrilla es un clásico y muestra su flexibilidad acompañando un pescado cocido a la flama y algunas preparaciones sushi que tengan elemento ahumado.

Análisis

Alc: 13% | TA: 5.7g/ℓ | RS:
1.7g/ℓ | PH: 3.55

MENCIONES

3.9/5 pts 4 star Vivino