



Serruria

Origen: Elandskloof

Blend: Chardonnay 100%

Año: 2021



VINIFICACIÓN

Dos viñedos separados se vendimiaron a mano en pequeñas cajas a primera hora de la mañana, en el momento óptimo de maduración, y se transportaron a la bodega en camiones refrigerados. La fruta se prensó entera y el zumo se dejó reposar toda la noche sin utilizar enzimas, para trasvasarlo al día siguiente a barricas de roble francés de 300 litros, de las cuales el 30% eran nuevas, donde se produjo la fermentación espontánea. El vino envejeció sobre sus lías gruesas por 11 meses, con un tercio del mismo completando fermentación maloláctica durante este tiempo.

NOTAS DE CATA

En nariz se aprecia flor de azahar y fruta de hueso, con un sutil fondo de caramelo y vainilla. En boca es fresco y vibrante, con sabores a nectarina y cítricos y un rastro de cáscara, que le da un tenue picante. Equilibrado y sobrio, con la elegancia y refinamiento característicos, el suave matiz cremoso y avainillado del roble le confiere profundidad, estructura y encanto. En conjunto, un bocado redondo y texturizado con una larga y gratificante cola que termina con una ligera mermelada de naranjita china como toque final.

MARIDAJE

Pescados ricos como el salmón, pollo, cerdo o mariscos en salsas cremosas o con mantequilla, como el ají de gallina y el chupe de camarones. Ensaladas como la cesar u otras que incluyan melocotón, mango o nueces de macadamia, currys suaves como butter chicken.

Análisis

Alc 13.5% pH 3.24 TA g/L
7.0 RS g/L 3.8

MENCIONES 4.5* – Platters 2023, 92 Points
– Tim Atkin MW