



Sneeuwkrans

Origen: Elandskloof

Blend: Pinot Noir

Año: 2019



VINIFICACIÓN

Este viñedo se vendimió en 2 fases, la parte inferior del viñedo por separado de la parte superior, para integrar las diferencias en la maduración y en la composición clonal, contribuyendo cada uno su gama de sabores y estructuras. Las uvas se recogieron a mano en pequeñas cajas a primera hora de la mañana y se transportaron a la bodega en camiones refrigerados. Toda la fruta se despalilló y luego fermentó en viejos depósitos de madera de 3 toneladas y una parte en tanques inoxabiertos de una tonelada. Estas uvas se trabajaron con mucha suavidad durante la fermentación. Después de la fermentación, el vino envejeció en barricas viejas de roble francés de 225 litros durante 10 meses y luego en botella durante 2 años.

NOTAS DE CATA

Sneeuwkrans se presenta con perfume de flor de cerezo, y aromaticos a ciruela madura y frambuesa. Con el carácter típico del Pinot Noir, se muestra accesible con complejidad y sutiles matices, sin dejar de ser succulento y generoso. Amplio y relajado en la entrada, ofrece frutos rojo brillante, pero también una intensidad más sutil, terrosa y profunda. Sedoso, refinado y flexible, con un núcleo poderoso de roble bien integrado. El final es equilibrado y largo.

MARIDAJE

Cordero a la mantequilla, filete a la parrilla. Platos como cassoulet o Coq au vin donde la salsa está hecha con pinot noir. Jamón glaseado. Pavo asado. Brie y quesos similares. Quesos azules más suaves como el Gorgonzola dulce.

Análisis

Alc: 13 % | TA: 5.2 g/l | RS:
1.8 g/l | ph: 3.44

MENCIONES 93 Points –Tim AtkinMW,
90 Points – Platter's SA