



Caroline

Origen: Riebeeeksrivier **Blend:** Marsanne 38% Roussanne 20% Chenin blanc 18% Piquepoul Blanc 17% Viognier 7% **Año:** 2020

VINIFICACIÓN

La fruta se cosechó a mano en el momento óptimo de maduración y se transportó a la bodega en camiones refrigerados. Las uvas se prensaron en racimos enteros y el zumo reposó toda la noche antes de ser trasegado al día siguiente. La fermentación espontánea se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable (65%) y en una combinación de foudre de roble francés antiguo y barricas de cuarto llenado de 300L. El vino maduró sobre lías durante 12 meses antes de ser mezclado y embotellado.

NOTAS DE CATA

Atractivas especias, fruta de hueso asada y un toque cítrico en nariz. En boca es fresco, picante, brillante y vivo, repleto de succulenta fruta de hueso: nectarina, melocotón y albaricoque. Un sutil toque de pomelo y un amplio elemento de lías añade una dimensión extra al paladar elegante y estructurado. Cohesivo y refinado, el vino tiene un final maravillosamente largo y refrescante.

MARIDAJE

Las salsas ácidas, como las de limón o naranja, sobre ave -tipo cebiche de pato- son un gran maridaje con este estilo de vino. Los platos cuyo núcleo es la salsa roja son otro maridaje delicioso, debido a la acidez aguda de los tomates. Variaciones de preparaciones de cerdo, como el fricasé puneño, son excelentes acompañadas por este Caroline que rinde homenaje a los grandes blancos del Ródano.

Análisis

Alc: 13.5% | TA: 5.8 g/L | pH: 3.21 | RS: 3.6 g/L

MENCIONES

4.5* Platter's 2023, 93 Points – Tim Atkin MW