

CAPE FYNBOS WILD BOUQUET SHIRAZ



VINIFICACIÒN

Uvas 100% Shiraz Swartland Las uvas se estrujaron en racimos enteros con una mínima adición de SO₂ y se realizaron inicialmente dos racimos de pigeage al día. La fermentación espontánea con levaduras silvestres autóctonas comenzó después de unos cuatro días y el sombrero se mantuvo húmedo con una o dos suaves zarandas al día. Los tamaños de las barricas variaban entre barricas de roble francés de 500 litros y foudres de 2000 litros. Los vinos se ensamblaron y se volvieron a colocar en barrica para su posterior embotellado, sin filtrar ni clarificar

NOTAS DE CATA

Un vino suave y generoso de color rojo rubí intenso con notas de ciruela, cereza y especias.

PREMIOS

- Gilbert & Gaillard International Challenge 2023: DOBLE ORO / 93 puntos
- MICHELANGELO International Wine & Spirits Awards 2023: ORO
- PLATTER'S WINE GUIDE 2023: 4 ESTRELLAS