



ANTHONIJ RUPERT  
WYNE

## SYRAH

**Origen:** Franschhoek

**Blend:** Syrah 100%

**Año:** 2018



### VINIFICACIÓN

Todas las bayas utilizadas para elaborar este vino se seleccionaron mediante una máquina de selección óptica para garantizar que solo las de mejor calidad fueran usadas. La fermentación se y hormigón. Tras fermentar en seco sobre las pieles, el vino se prensó y inmediatamente a una barrica. El proceso de fermentación maloláctica se dio en la barrica. El vino envejeció sobre lías gruesas durante unos 6 meses antes de ser trasegado y devuelto a la barrica. La maduración tuvo lugar en barricas de roble francés de 225 litros, con un pequeño porcentaje de roble nuevo. Esto añade complejidad y un toque ahumado al vino.

### NOTAS DE CATA

Espicias picantes, frutas azules y negras con un toque adicional de hierbas secas y vegetación de lomas Fynbos en nariz. Suavidad de pana y sensación en boca. Esa textura crece, al igual que la intensidad frutal, en un abanico de sabores: ciruela madura, arándanos y un toque de regaliz y hierbas. Apuntalando esa madurez es la estructura prestada por un roble bien integrado y una musculatura nervuda y una potencia contenida. Buena estructura y armonía, nada es dominante.

### MARIDAJE

Carnes a la parrilla, cocidas a punto. Carnes en general, especialmente acompañadas con hierbas como tomillo y romero, o con salsas sencillas, como una de setas. Aves como pollo o pato al horno. En general, todo lo que contenga setas o trufas será una buena combinación.

### ANÁLISIS

Alc: 14.5% | TA: 5.0g/l | RS:  
2.4g/l | PH: 3.46

### MENCIONES

Considerado entre los 25 mejores vinos sudafricanos en el mercado de USA