



Chenin Blanc

Origen: Riebeeksrivier

Blend: Chenin Blanc 100%

Año: 2021

VINIFICACIÓN

Las uvas se recogieron en su punto óptimo de maduración y se transportaron a la bodega en camiones refrigerados. Se prensaron racimos enteros y el zumo reposó durante la noche. La fermentación espontánea con wild ferment se realizó en depósitos de acero inoxidable (47%) y roble francés (11% nuevo).

NOTAS DE CATA

Membrillo, melocotón escalfado y un toque de vainilla en nariz. En boca es fresco, con la fruta del melocotón y el membrillo, pero con un encantador toque de lima. de lima. Todo ello se compensa con un suave fondo de roble cremoso, que se integra sutil pero bellamente con encantadoras notas de vainilla y notas de caramelo. Con textura y largo paladar, nada es exagerado, con una armonía.

MARIDAJE

Salsas cremosas, cebiche de uñas de cangrejo, salmón, chupe de camarones, pollo o panceta a la parrilla, raíces grilladas (camote, zanahoria, arracacha).

Análisis

Alc13.5% pH 5.7 TA g/L

3.24 RS g/L 3

MENCIONES

92 Points – Tim Atkin MW