

THE WILD OLIVE

2022

(*Olea africana*)

VINIFICACIÓN

Uvas 100% Chenin Blanc. Las uvas se cosecharon en diferentes fechas durante mediados y finales de febrero con azúcar entre 22,3 y 24,2 grados Balling. La fermentación se completó en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas. El vino se dejó sobre sus lías durante 4 meses antes de su embotellado

NOTAS DE CATA

Un Chenin Blanc refinado y equilibrado con notas de melocotón, cítricos y toques de almendra y miel con bella mineralidad. El final es largo y elegante.

MARIDAJE

Disfrútelo solo óacompañelo con comidas ligeras como pescados, mariscos, carnes blancas y ensaladas. Bebe bien ahora mismo.

ANÁLISIS

Alc

12.7%

Rs

2.4

Ta

5.8

Ph

3.39



P R O D U C E D B Y

S O U T H A F R I C A