



The Milkwood

Shiraz Viognier
WINE OF SOUTH AFRICA

VINIFICACIÓN

Uvas 96% Shiraz, 4% Viognier. La Vendimia 2021 de uvas bien maduras. Previo enfriamiento, se hizo despalille y triturado y se maceró en frío con sus pieles por 3 días. La co-fermentación de Shiraz y Viognier se realizó a 18 °C con bazuqueos regulares y un trasiego diario. Una parte se maduró por 12 meses en barricas pequeñas de roble francés, de 2do, 3er y 4to uso y otra parte en tanques de acero inoxidable. Se hizo el blend y se embotelló.

NOTAS DE CATA

Brillantes aromas a cereza y frutos rojos conducen a un paladar generoso de ciruelas y cerezas con algunas notas de cuero y caja de puros. Los taninos son firmes y el final largo.

MARIDAJE

Con guisos de lenta elaboración, carpaccios, verduras y tubérculos horneados y aliñados con chimichurri.

ANÁLISIS

Alc	Rs	Ta	Ph
13.3%	4.5	5.6	3.54