



ANNO 1812

REMHOOGTE

WINE ESTATE

2016 Vantage Pinotage

Descripción de la vendimia

2016 fue el primero de los años 'secos'. Un verano moderado siguió a un invierno muy seco. Esto significaba que la cosecha tenía que estar limitada para controlar el estrés en las vides. Por lo tanto, el rendimiento fue menor, pero la calidad se ve muy bien.

Viñedos

El viñedo es de 2 hectáreas de enredaderas en una cresta granítica en lo alto de la finca. Se enfrenta completamente al sur y es un gran punto de vista para ver la ciudad de Stellenbosch y más allá del océano Atlántico. Las vides tienen 17 años y producen entre 4 y 5 toneladas por hectárea.

Bodega:

Las uvas se cosechan a mano y luego se clasifican en la bodega.

Una porción se fermenta en barriles de roble abiertos de 500 litros y una porción en el tanque. El vino se fermenta silvestre hasta que se seca y luego se drena de las pieles.

La maduración tiene lugar en barricas de roble francés de 225 litros durante 20 meses. Se usa un 30% de roble nuevo y el resto está formado por una segunda y una tercera barrica de relleno.

Notas de cata y análisis:

Color: rojo rubí

Nariz: Notas florales de violetas y frambuesas frescas con matices terrosos.

Boca: Ligeramente fresco y frutal con matices terrosos que aporta un elemento sabroso.

El vino madurará de 5 a 10 años.

Disfrute con carne de venado o platos con un poco de especias.

Denominación: Stellenbosch, Western Cape, Sudáfrica

Varietades: 100% Pinotage

Vintage: 2016

Alc: 14% | VA: 0.76g/l | RS: 2.40 | TA: 5.4 | FSO 32mg/l

