



FONDO

El barranco distintivo en el barrio de Stellenbosch Kloof ofrece la oportunidad de aprovechar las influencias refrescantes de False Bay en las laderas orientadas al sur y al este. Esto captura los compuestos de sabor intenso que se encuentran en las pieles de la uva.

UBICACIÓN Y CLIMA

El barranco distintivo que encarna Stellenbosch Kloof aprovecha todas las cualidades de una brújula bien orientada. Las diferentes elevaciones y aspectos permiten hacer crecer una selección de variedades clásicas para sitios específicos que optimizan esta expresión a través de su ubicación. Los aspectos más frescos orientados hacia el sur y el este, únicos en Stellenbosch, albergan las variedades de uva de piel blanca más sensibles y aromáticas.

Stellenbosch Kloof disfruta de un clima mediterráneo más fresco con influencias marinas desde False Bay, 14 km al sur, y una brisa refrescante canalizada desde la corriente de la costa oeste de Benguela 24 km al noroeste. Estas dos brisas culminan en el extremo superior del barranco y traen neblinas tempranas de la mañana, especialmente de False Bay. En consecuencia, las temperaturas en el mesoclima se pueden medir al menos 3 ° C más bajas que en el interior de Stellenbosch durante los períodos de maduración. Esto agrega una característica única a los vinos Jordan.

DENOMINACIÓN Vino de origen Stellenbosch

SUELO Glenrosa y Hutton

ASPECTO Enfriadores orientados al sur y al este, entre 250 y 310 metros sobre el nivel del mar

EDAD DE LAS VIDES 13 - 31 años

2017 Jordan Barrel Fermented Chardonnay

MEZCLA 100% Chardonnay

ANÁLISIS

Alc: 13%

Ácido total: 5.5 g / l

pH: 3,46

Azúcar Residual: 2.5 g / l

NOTAS DE SABOR

Una variedad de clones de chardonnay plantados en diferentes laderas, cosechados a diferentes niveles de maduración y fermentados y macerados en barricas de roble francés. Estas prácticas ayudan a lograr el equilibrio natural y permiten diferentes componentes de textura que luego se mezclan para lograr finura y complejidad. Audaz y elegante con fragancias de galletas de limón y naranjas demasiado maduras.

COSECHA

Las uvas se cosecharon del 13 de febrero al 14 de marzo de 2017

ELABORACIÓN Y MADURACIÓN

El jugo fue fermentado en barrica en una selección de barricas de roble francés de 228 litros Burgundy (23% nuevas, 33% de segunda llenada y 24% y 20% de Nevers y barricas de roble de Borgoña). El vino se maduró "sur lie" en el barril durante 9 meses con el balanceo ocasional de los barriles para acentuar el carácter leesy. El 9% Chardonnay fermentado en tanque se mezcló con el vino de barril para garantizar sabores cítricos bien equilibrados. Tanto el tanque como el Chardonnay fermentado en barrica se sometieron a fermentación maloláctica.

PREMIOS

2016- 5 stars John Platter 2018 Guide

2016- Gold at International Wine & Spirits Competition

2015- Grand Cru National Champion - Best in Class Top 100 SA Wines.