ANNO 1812

REMHOOGTE

WINE ESTATE

2015 Reserve Syrah

Viñedos
4 filas seleccionadas de un solo viñedo de Shiraz. El viñedo está plantado en la única ladera orientada al norte de la finca. Por lo tanto, es un aspecto ligeramente más cálido y está muy bien expuesto al sol de la tarde. Los suelos son de granito descompuesto sobre un lecho de arcilla pesada que sostiene las vides durante el verano.

El rendimiento es de 6 toneladas por hectárea.

Bodega:
Las uvas se cosechan a mano y se clasifican solo como racimos en la bodega, principalmente para eliminar cualquier racimo que haya sido sobreexpuesto y pasificado. Las uvas luego entran en cubas de roble francés de 500 litros con tapa abierta donde la fermentación se produce espontáneamente. El 50% de los racimos se dejan enteros y el 50% restante se despalilla. El vino de libre funcionamiento después de la fermentación se transfiere luego a una combinación de barricas de roble francés de 225L y 300L para la fermentación maloláctica y la maduración. Las barricas utilizadas son 50% nuevas y 50% de segundo llenado.

El vino es el atormentado y embotellado. El vino no se filtra y no se realizan ajustes de ácido.

Notas de cata y análisis:
La nariz es inicialmente floral y está dominada por violetas y anís. Esto está respaldado por aromas de bayas negras y licor.

El paladar es un equilibrio entre frutas bayas dulces y ajedrea blanca. El tanino es prominente pero no excesivamente seco y el vino tiene una gran concentración, esto como resultado de su sitio.

Denominación: Stellenbosch, Western Cape, Sudáfrica
Variedades: 100% Shiraz
Vintage: 2015

Alc: 14.5% | VA: 0.74g/l | RS: 3.2 | pH: 3.59 | TA: 5.7 | FSO2 27mg/l
TSO2 89mg/l