



ANNO 1812

REMHOOGTE

WINE ESTATE

2015 Chronicle Cape Blend

Esta mezcla está destinada a servir como un registro o crónica de la herencia en su totalidad cada año. Debido a los diferentes tipos de suelos, elevaciones y aspectos, cada bloque aporta un carácter único a la mezcla.

Descripción de la vendimia

2015 es generalmente considerado como la cosecha de la década hasta el momento. Un verano fresco y seco permitió un largo período de maduración y resultó en vinos concentrados que envejecerán muy bien.

Viñedos

Aspecto: Estado completo. En todos los aspectos.

Edad: de 12 a 25 años

Rendimiento: 4 - 6 toneladas / hectárea

Notas: Un componente de los 19 bloques de viñedos de Remhoogte se utilizan en este vino. Los viñedos están plantados en 8 tipos de suelo diferentes en las fincas de 50 hectáreas.

Bodega:

Clasificación: los racimos enteros se clasifican en una cinta transportadora y las bayas se clasifican en una mesa de selección vibratoria. Todas las clasificaciones hechas a mano y las bayas no se trituran.

Fermentación: todos los lotes se fermentan silvestres antes de ir al barril. Cada lote se mantiene separado durante 1 año en barril antes de que se prepare la mezcla y el vino vuelva al barril para que madure durante otros 12 meses.

Maduración: 24 meses en barricas de roble francés, que van desde nuevo (30%) hasta 3er llenado.

Notas de cata y análisis:

Color: Rojo profundo

Nariz: Corriente negra, cerezas, anís, pimienta blanca.

Boca: Jugoso con taninos anchos y suaves y una acidez brillante que aporta frescura y longitud.

Denominación: Stellenbosch, Western Cape, Sudáfrica

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinotage

Vintage: 2015



Alc: 14.5% | VA: 0.73g/l | RS: 2.4 | pH 3.55 | TA: 5.7 | FSO2 22mg/l
TSO2 80mg/l