

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR:
De color rojo profundo.

AROMA:
Aromas a Sutil ciruela y pastel de frutas con notas a cedro.

SABOR:
Rico, con medio cuerpo y paladar maduro. La fruta y el roble se encuentran en un interesante balance y los taninos ofrecen un impresionante sabor en boca. Encantador y completo final.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación se llevo a cabo en tanques de acero inoxidable con tres bombes diarios. Una vez que se logro completamente la fermentación alcohólica el vino inmediatamente se pasó a barricas (15% en barrica nueva de roble Francés y el restante en barricas francesas y americanas de segundo y tercer uso.

La fermentación malo láctica duro dos meses, después se añadieron los sulfitos y se regreso a las barricas por doce meses (total de catorce meses en barricas). El vino se embotello con poco filtrado.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Fairview Estate, Paarl,
South Africa

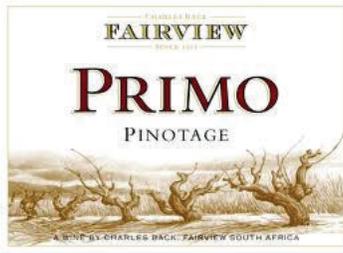
TIPO DE VINO:
Vino Tinto

COSECHA:
2003

VARIETADES DE UVA:
Pinotage 100%

PAÍS:
Sudáfrica

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Agter Paarl, South Africa.



PINOTAGE

En cuanto a la cepa Pinotage, el doctor I.A. Perold de la KWW fue el primero que pensó en cruzar Pinot Noir y Cinsault ; la cruce fue desarrollada propiamente por el profesor J.C. Theron. La primera botella la vendió la Stellenbosch Farmer's Winery apenas en 1961, es decir 36 años después. Existen otras cinco cruces, creadas a partir de cepas blancas – llamadas Chenel, Weldra, Colomino, Grachen y Follet –, pero solo la Pinotage ha encontrado un lugar entre las cepas tintas internacionales, además de que transmite por sí sola la imagen del vino Sudafricano.

Como en América y Australia, los vinos se venden generalmente bajo su nombre de cepa. El nombre del productor ocupa un lugar importante en la etiqueta.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Este vino se encuentra en su punto ideal de consumo este 2012. Como maridaje ideal tiene platillos acompañados de salsa barbecue como costillas o cortes.

Precio: \$ 393.40

Paquete 3 Bot.: \$ 1,121.19
(\$373.73 por Bot.)

Paquete 6 Bot.: \$ 2,124.36
(\$354.06 por Bot.)

Paquete 12 Bot.: \$ 4,012.68
(\$334.39 por Bot.)

