



ABBOTSDALE CHENIN BLANC 2022

VIÑEDO:

Para la elaboración de este vino se utilizan viñas de secano, en vaso, con bajos rendimientos y plantadas en suelos arenosos de granito seleccionados por Bryan MacRobert. La uva se vendimia a mano durante las primeras horas de la mañana y se transporta en cajas de 16 kg a la bodega para el proceso de vinificación.

VARIEDAD:

Chenin Blanc 100%

VINIFICACIÓN:

La filosofía del método de vinificación es conseguir expresar el mejor el terruño de Swartland. Las uvas se prensan ligeramente para extraer solo el mejor mosto que luego se trasiega y fermenta de forma natural en barricas grandes y usadas. De esta manera, la barrica respeta totalmente la tipicidad y origen del vino, simplemente aportando sutiles notas de aromas de la barrica.

PRODUCCIÓN: 2.000 Botellas.

NOTAS DE CATA:

El vino tiene un color brillante amarillo-verde limón. En nariz es intenso, con una combinación de aromas de frutas primarias como manzana, pera, melocotón y piel de naranja. En boca es medio seco con una compleja sensación con varias capas, muy fresco y sedoso. Buen cuerpo, mucha fruta y acidez. El alcohol es medio a ligero, acidez media.

Alc.	13,25%
AR	2.5 g/L
pH	3.6
AT	5.0 g/L
