



ABBOTSDALE SYRAH 2022

VIÑEDO:

Para la elaboración de este vino se utilizan viñas de secano, en vaso, con bajos rendimiento 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:

Syrah 100%

VINIFICACIÓN:

La filosofía del método de vinificación es conseguir expresar el mejor el terruño de Swartland. Las uvas se seleccionan antes de llenar el depósito donde se puede añadir, depende el año, un porcentaje de raspón entero para mantener un poco de frescura y frutas primarias en el mosto. Durante la fermentación se pisa la uva ligeramente para extraer solo el tanino más fino y más suave. El mosto esta prensado donde se trasiega y cría en tinas 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: 4.040 Botellas.

NOTAS DE CATA:

El vino tiene un color rojo rubí con mucha fruta primaria en boca y nariz. Hay fruta roja y fruta negra como la cereza, ciruela, grosella negra y mora. El paladar es medio con tanino suave y un acabado muy elegante. Medio Alcohol. Medio acidez.

Alc.	12,95%
AR	3.0 g/L
pH	3.65
AT	5.0 g/L
