



SOUTH AFRICA BUSINESS & INVESTMENTS



REYNEKE SYRAH 2015

Il mosto, pigiato coi piedi, viene fermentato in uova di cemento a contatto con le bucce, per un 35% con grappoli interi, per un totale di 12/14 giorni.

La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni.

Al termine il vino viene affinato per 13 mesi in legni misti; botti da 2500 Lt e barriques vecchie.

Al naso risaltano forti prugna e lampone che conducono ad aromi più sottili di viola, "fynbos" (vegetazione arbustiva che popola una piccola striscia costiera della Provincia del Capo Occidentale in Sudafrica, simile alla macchia mediterranea), finocchio e spezie.

Al palato si mostra vitale, giovane e fresco.

Frutti di bosco, spezie e pepe su un tannino ancora giovane e gessoso che promette longevità.

Descrizione

Tipologia
Vino rosso

Cantina
Reyneke

Annata
2015

Formato
75cl

Paese
Sudafrica

Regione
Stellenbosch

Tipo di Vino
Syrah

Appellation
Wine of Origin

Vitigni
Syrah 100%

Gradazione Alcolica
13,5 vol. %

Abbinamenti
Legumi
Cibi speziati