



## MULLINEUX & LEEU FAMILY WINES SYRAH 2014

L'intera vendemmia viene fatta a mano e i grappoli sono presto portati in cantina a raffreddare. Una metà viene spremuta intera, mentre l'altra metà viene diraspata. Come per tutti i vini della casa viene inserita una minima parte di SO2 che rimarrà l'unica aggiunta. Per i primi quattro giorni il mosto verrà pigiato una volta al giorno;

al quarto giorno si inoculano i lieviti indigeni e si fa partire la fermentazione. Si procede a pigiature due volte al giorno per 7-10 giorni a temperatura controllata che non dovrà mai superare i 28°C. Il vino rimane per un periodo che va dalle tre alle sette settimane, a seconda dell'estratto, a contatto con le bucce.

Dopo di che il vino, privato delle fecce, verrà messo in legno dove svolgerà la fermentazione malolattica.

In primavera si procede a miscelare i vari blocchi e a rimetterli in botte.

Al termine dell'affinamento il vino non filtrato sarà messo in bottiglia. Completano l'affinamento 14 mesi in botti di rovere francese da 225L, 500L e 2000L. 15% dei legni sono nuovi.

Molto profumato, al naso dona scorze di agrumi, frutti neri, violetta e giglio, con una piacevole nota piccante.

Al palato è elegante, anche se ancora chiuso, setoso e dai tannini bilanciati.

La bella acidità naturale rende piacevole la beva, che si conclude con un bel finale fresco e pepato.

### Descrizione

**Tipologia**  
Vino rosso

**Cantina**  
Mullineux & Leeu Family  
Wines

**Annata**  
2014

**Formato**  
75cl

**Paese**  
Sudafrica

**Regione**  
Swartland

**Tipo di Vino**  
Syrah

**Appellation**  
Wine of Origin

**Vitigni**  
Syrah 100%

**Gradazione Alcolica**  
14 vol.%

**Abbinamenti**  
Cacciagione  
Cinghiale