



MULLINEUX & LEEU FAMILY WINES KLOOF STREET RED BLEND 2014

Dopo essere state raffreddate, alle uve, diraspate per $\frac{3}{4}$ e per il restante quarto lasciate intere, è stata aggiunta una quantità minima di SO₂ che, come nello stile della cantina, non prevede altre quantità di SO₂.

Il mosto è stato inizialmente pigiato una volta al giorno.

La fermentazione è stata fatta iniziare il quarto giorno, utilizzando lieviti indigeni e il vino è stato pigiato per una/due volte al giorno secondo la necessità. Il tutto a temperature inferiori ai 28° C.

Secondo necessità la macerazione è durata tra le 4 e le 6 settimane. Infine il vino affina per 11 mesi in botti di terza e quarta passata, in parte barriques da 225 L in parte demi-muids da 500L.

Nello stile dei vini del Rodano, al naso rivela note calde di viola, Prugna e susina con un'intensa speziatura. In bocca risulta essere di medio corpo, con una buona propensione al cibo, ha tannini morbidi e risulta fresco.

Finale persistente di spezie.

Descrizione

Tipologia
Vino rosso

Cantina
Mullineux & Leeu Family Wines

Annata
2014

Formato
75cl

Paese
Sudafrica

Regione
Swartland

Tipo di Vino
Blend

Appellation
Wine of Origin

Vitigni
Syrah 86%
Grenache 5%
Carignan 4%
Mourvedre 2%
Tinta Barocca 2%
Cinsault 1%

Gradazione Alcolica
13,5 vol.%

Abbinamenti
Cibi speziati