



2021 Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Cuvée di punta da cinque varietà di uve

Descrizione del vino:

Le varietà d'uva e i blocchi di vigneti sono vinificati e maturati separatamente per garantire che ogni componente raggiunga il suo potenziale ottimale. Ogni componente è stato assaggiato separatamente e solo i migliori sono stati utilizzati per creare un blend che combina le caratteristiche uniche di ogni varietà d'uva.

Nota di degustazione:

Rosso porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Profondo bouquet di bacche nere, ribes, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato, con note di succo di sambuco, legni pregiati e grafite. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con estratto carnoso e corpo muscoloso. Nel finale concentrato, aromi fini di bacche di ribes nero appena raccolte e dragoncello, con un'astringenza leggermente sabbiosa.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

ZA

Regione:

Capo occidentale

Produttore:

Benguela Cove

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

1265121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Origine:	ZA
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.