



SARONSBERG – SHIRAZ 2015

Vitigno Shiraz 100%

Enologo Dewaldt Heyns

Origine Bacino di Tulbagh, Sudafrica

Nel vigneto Il bacino di Tulbagh è circondato dalle Obiqua Mountains a ovest, da Winterhoek Mountain a nord e da Witzenberg Mountains a est, le cui vette oltrepassano i 1,500 metri. Il microclima è temperato, con caratteristiche simili al clima mediterraneo. I terreni sono ricchi di argilla. La vendemmia 2015 è avvenuta in anticipo rispetto al consueto dopo un inverno mite ed un'estate secca e ventosa: lo Shiraz 2015 è stato assolutamente all'altezza delle annate precedenti.

La produzione media è di 6,3 ton/ha.

In cantina Dopo la vendemmia a mano, i grappoli vengono diraspapigiati ed il mosto viene lasciato riposare per 3-5 giorni, alla temperatura di 8°. Successivamente, la fermentazione avviene in serbatoi ad una temperatura di circa 24°C. Il vino viene poi posto a maturare per 20 mesi in barriques di rovere francese (per l'85% nuove e per il 15% di secondo uso).

Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Nel bicchiere Il colore è rosso granato. Presenta intensi aromi di frutta matura con sentori di violetta e spezie delicate. In bocca è equilibrato, elegante ed emerge chiaramente la frutta matura; il legno risulta molto ben integrato.

Evoluzione prevista: Il vino darà il suo meglio nei primi 10 anni dall'imbottigliamento

Abbinamenti a tavola Carne rossa, cacciagione e piatti speziati

Temperatura di servizio 18° C

Titolo alcolometrico 14,5% volume

Tappo Sughero

 SARONSBERG



Riconoscimenti

Shiraz SA Challenge 2017: **Top 12**

International Wine Challenge 2017: **Gold**

National NWC Champion: **Double Gold Winner**

SAWI (South African Wine Index): **Platinum**

Valutazione Guida Platter 2017: **4,5/5 stelle, punti 92**