



# BOSCHENDAL – 1685 SHIRAZ 2018

**Vitigno** Shiraz 100%

**Enologo** Stephan Joubert nei vigneti, Jacques Viljoen in cantina

**Origine** Franschoek, Sudafrica

**Nel vigneto** Le uve provengono da vigneti di alta qualità situati nelle zone di Stellenbosch, Elgin e Swartland. I vigneti furono piantati su terreni differenti, ciascuno appositamente selezionato per il suo specifico contributo al vino che viene prodotto. I vigneti vengono gestiti rigorosamente: viene eseguito un diradamento dei germogli a metà ottobre e di nuovo all'inizio dicembre, lasciando solo i più fiorenti. Il diradamento dei grappoli e la modalità di raccolta sono effettuati con lo scopo di favorire la perfetta maturazione dell'uva e quindi di massimizzare gli aromi di frutta e la concentrazione del vino. Le uve sono state raccolte a mano all'inizio di marzo, e tutti i grappoli sono stati selezionati in vigna per garantirne la perfetta qualità.

**In cantina** Le uve di ogni vigneto fermentano separatamente in serbatoi di acciaio inossidabile per una media di 12-16 giorni e la maggior parte del mosto viene lasciato sulle bucce per ulteriori 1-2 settimane. Nel tradizionale stile Syrah, una parte della fermentazione avviene conservando i raspi delle uve, per favorire la sapidità del vino. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per 14 mesi in botti di rovere francese da 300 litri (30% nuove).

**Nel bicchiere** Profumo di ciliegie, gelsi e prugne, con note speziate. Al palato, si presenta fruttato e speziato con tannini setosi. Un vino corposo ma gradevole per tutti.

**Suggerimenti a tavola** Perfetto con piatti di carne rossa e selvaggina.

**Temperatura di servizio** 18°

**Titolo alcolometrico** 14,0% volume

**Tappo** Sughero



## Riconoscimenti

Michelangelo Awards: Gold

Guida Platter's: 3,5/5 stelle, 83/100 punti