



# BOSCHENDAL – 1685 CABERNET SAUVIGNON 2016

**Vitigno** Cabernet Sauvignon 100%

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

**Origine** Franschoek, Sudafrica

**Nel vigneto** Vigneti selezionati su terreni prevalentemente granitici situati sulla zona costiera.

Vi è una gestione rigorosa del vigneto, con il taglio e il diradamento delle foglie a metà ottobre e di nuovo all'inizio di dicembre per aumentare la penetrazione della luce solare. I grappoli più piccoli e irregolari vengono rimossi due settimane prima della raccolta.

Vendemmia manuale a fine marzo.

**In cantina** Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, gli acini vengono smistati meccanicamente per selezionare solo le bacche perfette. La fermentazione in acciaio a 27° C dura 12 giorni e viene garantita un'ottima aerazione.

Macerazione sulle bucce fino ad un mese prima della pressatura.

Affinamento in barriques da 300L per 15-16 mesi.

**Nel bicchiere** Profumo di amarena, ribes nero, mirtillo e mora, con sentori di prugna e ciliegia e sigari in sottofondo. Al palato, abbina la fermezza maschile del Cabernet Sauvignon ad un cuore di frutta succoso e gustoso. Perfetta integrazione e raffinatezza del legno, per un vino profondo e complesso.

**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

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 92/100 punti

Guida Platter's: 4/5 stelle, 86/100 punti