



Boschendal Shiraz – Cabernet Sauvignon 2004

D.O Coastal Region



Situation: Le vignoble est implanté au Sud-Ouest de l'Afrique du Sud, sur la côte sud de la province de Western Cape. Cette région est reconnue pour la qualité de ses vins.

Cépage: 60% Shiraz
40% Cabernet Sauvignon

Vignoble : 10 hectares

Vinification: Les raisins ont fermenté 7 jours à 28°C avant d'être pressés. 50% du vin obtenu a subi une fermentation malolactique dans des barriques de chêne, et a été équilibré dans des réservoirs en acier inoxydable. Seulement 20 % du vin a mûri dans des barriques de 300 litres, avec une majorité dans la 2ème et 3ème barriques. Le temps de maturation total a été de 16 mois. Le vin a été légèrement filtré avant l'embouteillage en 2006.

Description organoleptique: D'une couleur de mûre noire, ce jeune vin est un vrai Shiraz Sud-Africain. Il contient des arômes fruités tels que le cassis, la peau d'orange, et le poivre. Ce vin, élégant et complexe, contient des tanins doux au palais et une homogénéité de bois. Avec son excellent potentiel de maturation, ce vin satisfera tous les connaisseurs.

Suggestion d'accompagnement:

Ce vin accompagnera parfaitement les plats en sauces, le rôti d'agneau et autres viandes grillées.

Localización: Este viñedo está ubicado en Sur Oeste de Sudáfrica, en la Costa Sur de la provincia de Western Cape. Esta región es muy famosa por la calidad de sus vinos.

Varietades: 60% Shiraz
40% Cabernet Sauvignon

Viñedo: 10 hectáreas

Vinificación: Las uvas se fermentan durante 7 días a 28 grados antes de la extracción. El 50% del vino obtenido proviene de una fermentación maloláctica en barricas de roble, y obtiene su equilibrio en cuvas de acero inoxidable. El 20% del vino se realiza en barricas nuevas de roble francés.

El tiempo total de crianza es de 16 meses. El vino se filtra antes de la puesta en botella en 2006.

Descripción organoléptica: De color mora negra, este vino joven es característico del Shiraz de Sudáfrica. Contiene aromas afrutados tales como casis, cáscara de naranja, y pimienta. Este vino, elegante y complejo, contiene taninos agradables para el paladar y una perfecta homogeneidad de madera. Con su excelente potencial de guarda, este vino le gustará a todos los conocedores.

Sugerencia de maridaje:

Este vino acompañará perfectamente los platos con salsas, el cordero asado y otras carnes asadas.

