



# Tall Horse Shiraz 2004

## D.O Western Cape



**Situation:** Le vignoble est implanté sur les bords de la Route des Vins de Wellington, dans la province de Western Cape au Sud-Ouest de l'Afrique du Sud. Cette région est reconnue pour la qualité de ses vins.

**Cépage:** 100% Shiraz

**Vignoble :** 18 hectares.

**Vinification:** Les raisins ont été sélectionnés à partir de zones bien définies du Cape. Les vendanges débutent à maturité phénolique maximum. Les raisins sont fermentés durant 7 jours avec une oxygénation de 3 remontées par jour, pour ainsi laisser ressortir l'intensité de leurs couleurs et de leurs saveurs. Les raisins sont ensuite pressés et le jeune vin est placé dans des barriques mi-françaises mi-américaines avant fermentation malolactique. Passé 3 mois en contact avec le bois, le vin a formé toute sa complexité et son homogénéité.

### **Description organoleptique:**

Une expédition passionnante de saveurs de baie sauvages et d'arômes mêlés aux épices de chêne. Les tanins se dissipent gracieusement en bouche, avec une note de fin fruitée.

### **Suggestion d'accompagnement :**

Ce vin accompagnera parfaitement une viande rouge grillée, rôtie ou à la poêle, des pâtes à la sauce tomate ou encore un fromage.



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

**Variedad:** 100% Shiraz

**Viñedo:** 18 hectáreas.

**Vinificación:** Se seleccionan las uvas en zonas determinadas de Western Cape, para obtener su tipicidad de vino afrutado. La vendimia empiezan a la madurez fenólica máxima. Las uvas se fermentan durante 7 días con una oxigenación 3 veces por día para que de la totalidad de sus colores y sus aromas. Se extrae el jugo y se deja reposar el vino joven en barricas de roble francés y americano, antes de la fermentación maloláctica. Después de 3 meses en barrica, el vino llegó a su total complejidad y homogeneidad.

**Descripción organoléptica:** Una expedición increíble de sabores de frutas salvajes y de aromas asociados con especias de roble. Taninos redondos en la boca, con un toque final afrutado.

### **Sugerencia de maridaje:**

Este vino acompañara perfectamente una carne asada o un guisado, pastas con salsa italiana o también con quesos maduros.



Querétaro 119, Colonia Roma, MEXICO DF

Tel : (00 52) 55 84 02 89 ; Fax : (00 52) 55 64 73 69 E-mail : [fleuriel@fleuriel.com](mailto:fleuriel@fleuriel.com)