



Bosman Fides Grenache Blanc

Smak: En lång elegant syra som följs av en komplex mineralitet och nästan en liten kryddighet. Detta vin har en liten tanninstruktur på slutet som behagligt tonas ut.

Doft: Komplex doft av fräsch citrus, nästan toner av torkat apelsinskal och marsipan. En "vaxig" ton som är väldigt behaglig. Detta är ett "naturvin-light" och saknar stalliga toner som ibland naturviner kan ha.



Land	Sydafrika
Område	W.O. Wellington
Produkttyp	Vitt vin
Alkohol	14 %
Sockerhalt	2 g
Volym	750 ml
År	2018
Druva	100% Grenache Blanc
Producent	Bosman Family Vineyards
Pris	216,00 kr
Artnr	27453

Tillverkning

Bush vines Grenache Blanc planterade i karga granit jordar i Kleinplasie, Wellington. Druvorna handskördas och får spendera natten i kylrum innan de börjar att vinifieras och jäsningen börjar med den jäst som finns naturligt i druvans skal. Ingen jäst tillsätts eftersom Corlea tror stark på att naturlig jästning är en av dom saker som naturligt speglar en årgång och terroir. Det unika med det här vinet är att jäsningen pågår i 21 dagar och vinet har under nästan hela tiden skalkontakt, vilket i slutändan gör att vinet får en hint av tanninstruktur, trots att det är vitt. Vinet pressas sedan i en "Basket press" vilket användes mycket förr och brukas med hederlig maunuell handkraft. 20% av vinet får sedan lagras på nya ryska ekfat i 9 månader. Detta vin har filtrerats grovt för att behålla så mycket komplexitet som möjligt.

