MICHAEL W. SALVERDA WINES



IMPOSTER

CHENIN BLANC

Fecha de lanzamiento | Octubre 2025 (800 botellas)

Viñedo | Stellenbosch (3 parcelas)

Uvas | Chenin Blanc de bloques de 40+ años.

Suelos | Granito rojo/blanco, arcilla, sílice gruesa.

Vinificación | Uvas de viñas viejas recolectadas a mano. Fermentación espontánea en hormigón, barricas de segundo vino y barricas viejas.

Crianza | 10 meses sobre lías + 12 meses en botella. Mínimo azufre.

Análisis

Alcohol	|	12.86 %
Azúcar Residual	|	2 g/L
pH	|	3.3
Acidez Total	|	6.2 g/L

Notas | Fruta tropical, melocotón amarillo, roca triturada, mineralidad salina. Acidez lineal con peso en boca, tensión de sal marina. Final largo con elevación floral y piedra húmeda.

Maridaje | Langosta, ceviche, aves cremosas, queso de cabra, platos asiáticos de marisco.

Contact: sales@mwswines.com
T: +34 666 925 162 / +34 620 001 196
IG: @mwswines