MICHAEL W. SALVERDA WINES



IMPOSTER

CHENIN BLANC

Data de llançament | Octubre 2025 (800 ampolles)

Indret | Stellenbosch (3 parcel·les)

Varietat | Chenin Blanc de blocs de 40+ anys.

Sòls | Granit roig/blanc, argila, sílice gruixuda.

Vinificació | Vinyes velles collides a mà. Fermentació espontània en formigó, botes de segon vi i botes velles.

Envelliment | 10 mesos sobre lies + 12 mesos en ampolla. Mínim sofre.

Anàlisi

Alcohol	|	12.86 %
Sucre Residual	|	2 g/L
pH	|	3.3
Acidesa Total	|	6.2 g/L

Notes | Fruita tropical, préssec groc, roca trinxada, mineralitat salina. Acidesa lineal amb pes en boca, tensió de sal marina. Final llarg amb elevació floral i pedra humida.

Maridatge | Llagosta, ceviche, aus cremoses, formatge de cabra, plats asiàtics de marisc.

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