MICHAEL W. SALVERDA WINES

# IMPOSTER

## 2025 FITXES TÈCNIQUES

Chenin Blanc

Verdelho

Cinsault

Cabernet Franc

Syrah

Heritage Blend

Cabernet Sauvignon




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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## CHENIN BLANC 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (1.785 ampolles + 20 màgnums)

**Vinyes |** Stellenbosch (3 paratges)

**Raïm |** Chenin Blanc de parcel·les de més de 40 anys.

**Sòls |** Granit vermell i blanc, argila, sílice gruixuda.

**Elaboració |** Verema manual de ceps vells. Premsat de raïm sencer. Fermentació espontània en formigó, botes de segon ús i botes velles; cupatge posterior.

**Criança |** Uns 10 mesos sobre mares, sense bâtonnage. Cupatge i després en acer inoxidable fins a l'embotellat. 10 mesos en ampolla.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 13,34 % |
| Sucre residual | \| | 2,2 g/L |
| pH | \| | 3,49 |
| Acidesa total | \| | 5,3 g/L |

**Notes de tast |** Pruna groga, pinya salada, alga marina i un toc de mel. Més auster que afruitat, molt mineral, amb préssec groc i regalèssia blanca. Tensió de debò. Final llarg i mineral.

**Maridatge |** Llamàntol, ceviche, pollastre rostit o amb salsa cremosa, porc, formatge de cabra, plats asiàtics de marisc. També com a aperitiu.

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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## VERDELHO 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (1.066 ampolles)

**Vinyes |** Groenekloof, a uns 12 km de la costa

**Raïm |** Verdelho de ceps d'uns 25 anys emparrats, de baix rendiment.

**Sòls |** Sòls de granit vermell, rics en ferro.

**Elaboració |** Premsat de raïm sencer. Fermentat en acer inoxidable i trafegat a botes velles, on va fer la conversió malolàctica.

**Criança |** Uns nou mesos sobre mares fines en botes velles, sense bâtonnage. 10 mesos en ampolla.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 12,44 % |
| Sucre residual | \| | 2,4 g/L |
| pH | \| | 3,26 |
| Acidesa total | \| | 6,0 g/L |

**Notes de tast |** Fruita blanca neta, flors blanques i grogues, molt mineral, amb una lleugera nota de pebre blanc. Extremadament fresc, amb una acidesa que neteja el paladar. Final llarg.

**Maridatge |** Ostres, peix i marisc a la brasa, formatges i embotits. Excel·lent com a aperitiu.

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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## CINSAULT 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (1.395 ampolles)

**Vinyes |** Bottelary, dalt d'una carena

**Raïm |** Cinsault de ceps en vas plantats a principis dels anys noranta.

**Sòls |** Esquist, gairebé sense capa de terra.

**Elaboració |** Dipòsits oberts de ciment, 100 % raïm sencer, trepitjat lleuger. 20 dies amb les pells. Premsat a botes velles, on va fer la conversió malolàctica.

**Criança |** Nou mesos en botes velles, després trafegat i embotellat. 10 mesos en ampolla.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 12,99 % |
| Sucre residual | \| | 1,6 g/L |
| pH | \| | 3,58 |
| Acidesa total | \| | 4,8 g/L |

**Notes de tast |** Fruita vermella madura, maduixes silvestres, flors seques vermelles i blaves i una nota herbal dolça. Fresc i força especiat, amb una mica de regalèssia. Tanins fins i sorrencs i un final llarg.

**Maridatge |** Molt bo com a aperitiu, lleugerament fresc. Pollastre, tonyina a la brasa i plats de peix una mica més contundents, embotits, ànec.

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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## CABERNET FRANC 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (1.495 ampolles + 5 màgnums)

**Vinyes |** Polkadraai Hills

**Raïm |** Cabernet Franc de ceps de 20 anys emparrats.

**Sòls |** Granit descompost.

**Elaboració |** Al voltant d'un 30 % de raïm sencer, un 20 % de gra sencer desrapat i un 50 % desrapat i trepitjat. Unes tres setmanes amb les pells.

**Criança |** 10 mesos en botes velles i després 10 mesos en ampolla.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 12,95 % |
| Sucre residual | \| | 1,4 g/L |
| pH | \| | 3,51 |
| Acidesa total | \| | 5,8 g/L |

**Notes de tast |** Fruita i flors blaves, amb encenalls de llapis i una nota de granit. Lleuger i elegant, amb tanins fins i sorrencs i un toc de regalèssia. Final llarg.

**Maridatge |** Plats de pollastre una mica més contundents, porc, peixos més contundents, hamburgueses, xai, caça.

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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## SYRAH 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (611 ampolles)

**Vinyes |** Polkadraai Hills, de cara a False Bay

**Raïm |** Syrah de ceps d'uns 25 anys.

**Sòls |** Granit descompost.

**Elaboració |** Dipòsits oberts de ciment, 100 % raïm sencer, i després trafegat a bota.

**Criança |** 14 mesos en bota.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 13,94 % |
| Sucre residual | \| | 1,8 g/L |
| pH | \| | 3,69 |
| Acidesa total | \| | 5,7 g/L |

**Notes de tast |** Molt floral, amb fruita blava i negra, un toc de fruita vermella i capes saboroses i càrniques. Bona intensitat de fruita sense ser gran. Regalèssia, tanins sorrencs i una mica d'espècies. Final llarg.

**Maridatge |** Hamburgueses i altres plats de carn. Barbacoa (braai): costelles de xai, boerewors.

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




MICHAEL W. SALVERDA WINES

# IMPOSTER

## HERITAGE BLEND 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (550 ampolles + 10 màgnums)

**Vinyes |** Polkadraai Hills i Bottelary

**Raïm |** 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cinsault.

**Sòls |** Granit descompost i esquist.

**Elaboració |** Una selecció de les millors botes dels tres components. Al voltant d'un terç de raïm sencer, al voltant d'una cinquena part de gra sencer i la resta desrapat i trepitjat.

**Criança |** 10 mesos en bota, sense roure nou. 10 mesos en ampolla.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 13,48 % |
| Sucre residual | \| | 1,8 g/L |
| pH | \| | 3,55 |
| Acidesa total | \| | 5,6 g/L |

**Notes de tast |** Fruita vermella i blava, flors vermelles i blaves, grosella vermella i pruna vermella. Tanins sorrencs molt agradables i final sec. Molt complet, amb bona estructura i un final llarg.

**Maridatge |** Barbacoa (braai): salsitxes, filet, costelles de xai. També bo lleugerament fresc com a aperitiu.

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

MICHAEL W. SALVERDA WINES




# IMPOSTER

## CABERNET SAUVIGNON 2025

**Sortida al mercat |** Novembre de 2026 (1.264 ampolles)

**Vinyes |** Polkadraai Hills

**Raïm |** Cabernet Sauvignon de ceps de 15 anys.

**Sòls |** Granit descompost.

**Elaboració |** Fermentat en dos recipients diferents. Un 80 % desrapat i trepitjat, un 20 % de gra sencer desrapat.

**Criança |** 14 mesos en bota, 20 % nova.

**Anàlisi**

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | \| | 14,46 % |
| Sucre residual | \| | 3,2 g/L |
| pH | \| | 3,64 |
| Acidesa total | \| | 5,8 g/L |

**Notes de tast |** Fruits vermells madurs, cassis i grosella vermella, amb flors vermelles i un especiat dolç. Fruita densa i concentrada, amb bon pes i, tot i així, molt accessible. Fruita vermella especiada i un final llarg.

**Maridatge |** Plats més contundents i intensos: xai, caça, entrecot, cua de bou, formatge curat. També bo amb la barbacoa (braai).

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