MICHAEL W. SALVERDA WINES



IMPOSTER

CABERNET FRANC 2025

Salida al mercado | Noviembre de 2026 (1.495 botellas + 5 mágnums)

Viñedos | Polkadraai Hills

Uvas | Cabernet Franc de cepas de 20 años en espaldera.

Suelos | Granito descompuesto.

Elaboración | Alrededor de un 30 % de racimo entero, un 20 % de uva entera despalillada y un 50 % despalillado y estrujado. Unas tres semanas con las pieles.

Crianza | 10 meses en barricas viejas y después 10 meses en botella.

Análisis

Alcohol	|	12,95 %
Azúcar residual	|	1,4 g/L
pH	|	3,51
Acidez total	|	5,8 g/L

Notas de cata | Fruta y flores azules, con virutas de lápiz y una nota de granito. Ligero y elegante, con taninos finos y arenosos y un toque de regaliz. Final largo.

Maridaje | Platos de pollo algo más contundentes, cerdo, pescados más contundentes, hamburguesas, cordero, caza.

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