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