MICHAEL W. SALVERDA WINES



IMPOSTER

CHENIN BLANC 2025

Salida al mercado | Noviembre de 2026 (1.785 botellas + 20 mágnums)

Viñedos | Stellenbosch (3 parajes)

Uvas | Chenin Blanc de parcelas de más de 40 años.

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

Elaboración | Vendimia manual de cepas viejas. Prensado de racimo entero. Fermentación espontánea en hormigón, barricas de segundo uso y barricas viejas; ensamblaje posterior.

Crianza | Unos 10 meses sobre lías, sin bâtonnage. Ensamblado y después en acero inoxidable hasta el embotellado. 10 meses en botella.

Análisis

Alcohol	|	13,34 %
Azúcar residual	|	2,2 g/L
pH	|	3,49
Acidez total	|	5,3 g/L

Notas de cata | Ciruela amarilla, piña salada, alga marina y un toque de miel. Más austero que afrutado, muy mineral, con melocotón amarillo y regaliz blanco. Verdadera tensión. Final largo y mineral.

Maridaje | Bogavante, ceviche, pollo asado o en salsa cremosa, cerdo, queso de cabra, platos asiáticos de marisco. También como aperitivo.

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