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