MICHAEL W. SALVERDA WINES



IMPOSTER

HERITAGE BLEND 2025

Salida al mercado | Noviembre de 2026 (550 botellas + 10 mágnums)

Viñedos | Polkadraai Hills y Bottelary

Uvas | 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cinsault.

Suelos | Granito descompuesto y esquisto.

Elaboración | Una selección de las mejores barricas de los tres componentes. Alrededor de un tercio de racimo entero, alrededor de una quinta parte de uva entera y el resto despalillado y estrujado.

Crianza | 10 meses en barrica, sin roble nuevo. 10 meses en botella.

Análisis

Alcohol	|	13,48 %
Azúcar residual	|	1,8 g/L
pH	|	3,55
Acidez total	|	5,6 g/L

Notas de cata | Fruta roja y azul, flores rojas y azules, grosella roja y ciruela roja. Taninos arenosos muy agradables y final seco. Muy completo, con buena estructura y un final largo.

Maridaje | Barbacoa (braai): salchichas, filete, chuletas de cordero. También bueno ligeramente fresco como aperitivo.

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