

CLASSIC PINOTAGE KVV КЛАССИК ПИНОТАЖ KVV



Вино красное сухое

Регион: Западный Кейп, ЮАР

Сорт винограда: 100% Пинотаж

Содержание алкоголя: 14%

KVV является историческим хозяйством Южной Африки; оно было создано в 1918 году. На момент своего образования, в него вошло 90% всех виноградарей страны. Его целью стало не только производство качественных вин, но и создание стандартов в виноделии. Сегодня KVV разросся до производителя мирового уровня, и объединяет около 100 виноградарей. Компания гордится качеством своих вин, созданных из лучшего винограда, который производит Западный Кейп. Вина делаются на собственной винодельне KVV в Паарле, сердце виноделия Кейпа.

В 2015 году главный винодел KVV – Джон Фурье – получил звание винодела года.

Терруар:

Виноградники расположены в Западном Кейпе, около побережья – самом южном регионе африканского континента. Средиземноморский тип климата. Разнообразные типы почв, отлично подходящие для выращивания качественного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Проводится гребнеотделение, затем виноград мягко прессуется. Брожение протекает в нержавеющей чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина проводится в дубовых бочках на протяжении 8-10 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красный.

Аромат: Богатый, насыщенный аромат черной вишни, слив и подвяленных фруктов.

Вкус: Сладкие и сочные танины сочетаются с нотами шоколада и граната. Вкус заманчиво мягкий и сопровождается длительным благородным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к мясу на гриле, к блюдам из говядины, ризотто. Температура подачи: 14-16°C.