

MOOIPLAAS
WINE ESTATE



THE BEAN PINOTAGE, Stellenbosch, Sudáfrica

Los sabores terrosos por excelencia y las notas a frutos rojos maduros del Pinotage se equilibran perfectamente con sabores más sutiles a moka y café como resultado de la elaboración y tiempo en barrica. El resultado es un seductor Pinotage estilo "café" que se ha popularizado en todo el mundo.

Las uvas seleccionadas para nuestro The Bean Pinotage provienen de viñedos de suelo de esquisto profundo que maduran más tarde, lo que resulta en un tiempo de espera más largo y produciendo fruta con mucha madurez. A lo largo del tiempo se han seleccionado los mejores bloques que producen uva óptima para este estilo de café Pinotage. Esto nos da la capacidad de elaborar un vino que ofrece resultados sobresalientes elaborado con duelas de roble francés tostado.

Las uvas deben tener una madurez con la pepita oscura preferiblemente combinada con tonos de ciruela dulce y fruta madura succulenta. Las uvas se seleccionan principalmente de la zona de Bottelary Hills, que ofrece fruta sin notas a mermelada. Después de una cuidadosa selección, las uvas se cosechan, temprano por la mañana, para conservar los intensos sabores frutales.

VINIFICACIÓN

Las uvas seleccionadas se vinificaron por bloques de viñedos para conservar perfiles de sabor únicos y crear componentes básicos para el ensamblaje final. Después del pisado, las uvas se sometieron a un período de maceración en frío de dos días antes del inicio de la fermentación.

El vino fermenta en frío lentamente con el fin de extraer aromas y volumen en el vino. Se retiran los hollejos antes de agregar al depósito duelas de madera tostada de roble francés seleccionadas que confieren complejos caracteres de café y chocolate al vino. Debido a la extendida fermentación en contacto con la madera, se logra una buena combinación madera-tanino. Excepcionalmente, nos gusta elaborar este estilo que expresa la fruta fundida en equilibrio con el roble.

Después de la fermentación maloláctica, los diferentes lotes se mezclan para crear un estilo propio de café Pinotage.

CATA

The Bean Pinotage ofrece notas de ciruelas pasas, chocolate y sabores de arándanos dulces con un prominente acabado de cedro francés que recuerda a moka de Java. Debido a la lograda extracción de los sabores frutales de Pinotage, el roble aparece muy bien integrado destacando un final cremoso y persistente. Un vino muy sabroso, pero a la vez redondo.

MARIDAJES

Pato ahumado. Curry. Potajes con carne. Hamburguesa de Angus. Liebre estofada con setas.