

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL

VONDELING ERICA -14

Producent:	Vondeling, Voor-Paardeberg Wines	Volym:	75cl
Ursprung:	Voor-Paardeberg, Wellington	Antal/kolli:	
Druvsort:	73 % Shiraz, 12 % Mourvèdre, 7 % Grenache, 5 % Carignan, 3 % Viognier	Förslutning:	Skruvkork
Fat:	Ja, delvis ny ek	Alkohol:	14,1 %
Jordbruk:		Syra:	5,6 g/l
Hemsida:	Vondelingwines.co.za	Socketer:	2,6 g/l

VINBESKRIVNING

Utseende:	Djupt rubinröd
Doft:	Parfymerad med mörk frukt, rostad ek, toner av violoch kryddor som nejlika, muskot och korianderfrö.
Smak:	Elegant mörk frukt, fyllig ton av kakao och tryffel. Långt komplext slut med kryddighet.

VINIFIERING

För denna blend väljer producenten ut lägen och kloner som ger en aromatisk och tillgänglig stil. Vingårdarna är planterade på granitjordar som vetter söderut. Skörd för hand och noggrann selektion av druvorna ger ett rent vin med intensiv karaktär av hallon och svarta vinbär.

Druvorna kyls ner och stammas av delvis, därefter macereras de hela druvorna svalt under två dagar för att maximera aromerna i vinet med bibehållet mjuka tanniner. Musten jäser svalt kring 22 grader utan tillsatt jäst. Musten pressas för hand i små mekaniska pressar för att styra kvaliteten. Vinet lagras på franska fat, en tredjedel nya, i 16 månader och vinet genomgår full malolaktisk fermentering.

PRODUCENT

Vondeling är beläget på Paardebergs sydöstra sluttning som kännetecknas av en unik orörd blommande flora. Granitjordar tillsammans med en frisk bris under eftermiddagarna ger vinerna en frisk elegans för det varma klimatet. Området gavs till den svenske immigranten Oloff Bergh 1704, och en 300-årig vingårdstradition började. Idag driver man vinodlingen i samklang med den orörda naturen och tillverkar viner med minimal påverkan för att spegla ursprunget. Förstavinet Erica är döpt efter en sällsynt art av buske som endast växer på Paardeberg.