

Bryan MacRobert Wines Field Blend (2014)



IDENTIDAD

| | |
|---------------|---|
| Bodega | Bryan MacRobert Wines |
| Nombre | Bryan MacRobert Wines Field Blend |
| Año | 2014 |
| Uvas | Shiraz (60 %) Cinsault (15 %) Mourvèdre (15 %) Carignan (10 %) |
| Ubicación | Sudáfrica > Western Cape > Swartland |
| Clasificación | WO - Wine of Origin |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | 11,90 € |

BOTELLA

| | |
|---------|-----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bourgogne |

ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---------|---------|
| Alcohol | 13.30 % |
|---------|---------|

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Se recolectan las uvas a bajas temperaturas, para seleccionarlas a mano en mesas.

Luego, las elegidas se despalillan y maceran al frío, trasladando el resultado a unos fermentadores de madera abiertos, donde estará cuatro semanas. De ahí, pasado el tiempo, pasa a barricas de roble, en donde se mantendrá 15 meses, controlando la temperatura, para permitir que alcance la mayor expresividad posible.

Concluido el tiempo, se clarifica y embotella. Antes de entrar al mercado pasa 8 meses en su botella.



Bryan MacRobert Wines Field Blend (2014)

Viticultura Descripción:
Todas las variedades se cultivan en un único conjunto de viñedos, que se trabajan siguiendo pautas orgánicas, sin pesticidas, fertilizantes inorgánicos o herbicidas o fungicidas sistémicos.

Edad:
Más de 15 años.

Rendimiento:
27 hectolitros por hectárea.

Cosecha:
Se recogen en cajas de 16 kilogramos por la mañana y se transportan a la bodega antes de las 12 del mediodía

REFERENCIAS

Web <https://www.bryanmacrobertwines.co.za/>

COMENTARIO

Comentario Bryan MacRobert, sudafricano de origen, nacido en Ciudad del Cabo en 1984, pero que creció en una finca situada a 50 km al norte en la ciudad de Malmesbury, región de Swartland. Es una región no tan conocida como Constantia o Stellenbosch, pero tiene un enorme potencial para la producción de vino, más resistente que las dos anteriores, cálida y seca.

En la finca familiar es donde aprendió a cultivar las viñas que pertenecían a sus padres y a elaborar sus primeros vinos, al tiempo que estudiaba Viticultura y Enología en la Universidad de Stellenbosch, de 2004 a 2007. Bryan hizo su primer vino en 2010 a partir de uvas cultivadas en la finca de su padre y en las propiedades vecinas. Posteriormente estableció su propia empresa: Bryan MacRobert Wines CC.

Hoy en día, Bryan divide su tiempo entre La Rioja, donde está afincado, y su país de origen, Sudáfrica. Su objetivo es elaborar vinos que sean exclusivos del suelo, el clima, la cosecha y la cultura de esta región tan especial. Además de trabajar con los viñedos de su familia, también selecciona parcelas especiales de los agricultores vecinos con los que tiene relaciones cercanas. Todos los viñedos son trabajados orgánicamente sin el uso de pesticidas, fertilizantes o fungicidas. Los mismos altos estándares se mantienen en la bodega: intervención mínima y un uso moderado del roble, prefiriendo las barricas de 2º y 3º uso.

A la hora de elaborar vino tanto en Rioja como en Sudáfrica su atención recae en la calidad de los viñedos y de sus uvas, parte esencial. Los viñedos se cultivan en ecológico y con una producción sostenible.

Bryan MacRobert Wines Field Blend (2014)

CATAS (1)

- Fecha **30 de octubre de 2019**
- Catador Curso De Cata
- Puntuación 82.0
- Platos Los taninos de Shiraz lo hacen ideal para equilibrar la intensidad umami del pisto.
También marida bien con salmón o pescado graso, pollo asado, platos de pasta, pato y guisos.
- Visual Rojo picota oscuro con ribete rojo más evolucionado, sin llegar al color teja.
Limpio y brillante con una capa media.
Presenta una bonita lágrima en las paredes de la copa.
- Olfato Aromas complejos destacando a primer golpe de nariz notas de cuero, frutos rojos, como la cereza, ciruela, almendras y especiado.
Se percibe un rastro verdoso leve y vainilla.
- Boca Entrada en boca complejo, potente sobresaliendo el sabor salado pero sin molestar. Taninos verdes presentes durante todo el recorrido por la boca.
Acidez correcta.
Deja un ligero sabor agrio parecido al yogurt natural.
Persistencia final: 4



BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| 30/10/19 | Consumido | 11,90 € | Curso Cata de Vinos 2019/20 |
| 30/10/19 | Consumido | 11,90 € | Curso Cata de Vinos 2019/20 |