

# Kadette pinotage 2021



Añada	2021
Bodega	Kanonkop
Den.origen	Stellenbosch Sudafrica
Uvas	Pinotage
Fecha de cata	12/06/24
Tipo de vino	Tinto
Precio	24,15
Puntuación	93

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Uva pinotage plantada sobre granito descompuesto, con una antigüedad de 7 a 22 años, rendimiento de producción de 6 a 7 toneladas por hectárea. La fermentación se realizó en depósitos abiertos de hormigón a 28º, los hollejos se removieron mecánicamente cada dos horas mientras duró la fermentación, se separó posteriormente de los hollejos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas bordelesas de roble francés, de segundo y tercer uso, permaneciendo durante 12 meses.

## Análisis enológico

Alcohol: 14,4%

pH: 3,66 y acidez Total: 5,8 gr/l

SO<sub>2</sub> libre 44mg/l sobre un total de 94 mg/l

Azúcar residual 1,8 g/l

## Fases de la cata:

### Visual

Color rojo picota madura, con ribete cardenalicio, limpio y brillante, capa muy alta

### Olfativa

En nariz presenta una intensidad aromática alta y gran complejidad, fruta roja como la cereza y la fresa y negra, ciruela. Aparecen notas especiadas a pimienta negra y laurel seco, a hojarasca e intensos a chocolate y café.

### Boca

Tiene una entrada golosa, potente, con una tanicidad presente pero muy correcta y una acidez media alta presentando un amargor final que hace que el vino sea largo. Buen equilibrio entre fruta y madera, muy redondo y con gran persistencia