

Fish Hoek

SIMPLY GOOD.

PINOTAGE



En Fish Hoek, siempre ha sido nuestro estilo destacar de los demás. Nuestro director de enología Bruce Jack cree en seguir reglas al pie de la letra, pero también en hacer las propias de vez en cuando. Cuando a vino se refiere creemos en calidad y un carácter distintivo, es por eso que en Fish Hoek nos concentramos en variedades únicas y extraordinarias e introducimos nuestra enología de manera tan simple que parece arte.

ENÓLOGA

Karen Bruwer

DENOMINACIÓN

Cabo de Este

COLOR

Rojo Ruby

AROMAS

Fruta roja madura y jugosa apoyado en especias sutiles.

PALADAR

De entrada, ciruela roja y sabores de pastel de frutos secos. Sabores de barrica bien integrados que nos proveen un final delicioso.

MARIDAJE

Acompañamiento ideal de un asado, carne roja, vegetales asados y quesos maduros.

ANÁLISIS DEL VINO

Dulce 1 2 3 **4** 5 Seco

Ligero 1 2 3 **4** 5 Gran Cuerpo

Alcohol **14%**

Acidez (TA) **6.04 g/L**

pH: **3.44**

Azúcar Residual **4.42 g/L**

TIEMPO DE GUARDA

Hecho para disfrutar inmediatamente, pero se beneficia de guardarlo 2 años.

METODO DE COSECHA

Combinación de cosecha mecánica y manual.

ENVEJECIMIENTO

4-5 meses en duelas de roble americano y francés.

TENICA DE PENSADO *Despallado y ligeramente prensado*

FERMENTACION

Fermentado en tanques de acero inoxidable en contacto con las pieles