

KWV PINOTAGE

TIPO DE VINO:	Tinto
TIPO DE BOTELLA:	Bordelesa
ORIGEN:	Sudáfrica
REGIÓN:	Western Cape
TIPO DE UVAS:	100% Pinotage (Cruce de Pinot Noir y Cinsault)
PRODUCTOR:	KWV Co.
PRODUCCIÓN:	Reúne a más de 5,000 productores
FERMENTACIÓN:	En cuba de acero inoxidable a Temp. controlada en frío
TIEMPO EN BARRICA:	12 meses
TIPO DE BARRICA:	De roble
GRADO ALCOHÓLICO:	14% de Alcohol por volumen
TEMP. DE SERVICIO:	De 14 a 16° Centígrados
OXIGENACIÓN:	40 minutos en botella o 5 en copa
TIEMPO DE GUARDA:	Tomarse hoy o hasta dentro de 8 años (Decantar después de ese tiempo)



EXÁMEN ORGANOLÉPTICO



Color rojo rubí con destellos púrpura brillante, buena adherencia a la copa, brillante y limpio.



Aromas intensos a frutos rojos (frambuesa) con fondo de monte bajo, canela, clavo de olor, orozuz y roble. Buen balance entre los matices de fruta, especias y de crianza.



Confirma sus aromas en el gusto, con un cuerpo medio, bien sostenido, con tanino de fruta y prolongado retrogusto de regaliz.

MARIDAJE



Armoniza con platillos condimentados, pato, venado, costillas de cerdo, carnes adobadas, embutidos, carnes rojas a la parrilla con un toque de dulzor así como con quesos fermentados con moho blanco.

COMENTARIO GENERAL

KWV corresponde al organismo oficial más importante de Sudáfrica, que engloba a los mejores productores de vinos para exportación.