

M·A·N
Family Wines



MULLER'S VALLEY SYRAH



VARIEDADES

Syrah



ELABORACIÓN

Viñedos seleccionados del área de Agter-Paarl. La vendimia es manual. Después, el mosto pasa a depósitos de acero inoxidable donde estará fermentando durante 7 días a una temperatura constante. Se clarifica y filtra y también descansa en barricas viejas durante unos meses para suavizarse.



NOTAS DE CATA

En nariz aparecen infinidad de aromas que van desde la ciruela madura a los frutos negros. En boca es suave y sedoso, con un final exuberante.

