



MAN Family Wines Ou Kalant Cabernet Sauvignon

Stats

Produsent: MAN Family Wines
Land: Sør-Afrika
Område: Coastal Region, Agter-Paarl
Druetyper: 86% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Vedot, 3% Cinsault, 1% Malbec, 1% Cabernet Franc
EPD: 5844832
VP nr: N/A
Vecturanr: 158781
Volum: 75 cl. glassflaske, skrukork

Analyse

Alkohol: 13,5 %
Syre: 5,7 g/l.
Sukker: 2,3 g/l.

Produsent

«Det hele startet som en enkel plan: å lage vin som vi selv ville kjøpe.

Vi ønsket kvalitetsvin som gav god verdi og som så bra ut.

Ikke akkurat en åpenbaring, men nok til å motivere oss til handling.

For å beholde freden i familiene tok vi våre koners initialer som navn (vi har hver vår kone) - det er slik vi forklarte Marie, Anette og Nicky at vi skulle være "opptatt" de fleste helger fremover.

«Det er til deg!» fortalte vi dem, og for det meste er det sant.»

– José Conde, Tyrrel Myburgh og Philip Myburgh

José, Tyrrel og Philip begynte å lage vin sammen i 2001.

Fra de første 300 kassene som ble laget i et traktorskjul, har MAN Family Wines vokst til å produsere over 17.000 kasser per år og eksporterer nå til 25 land.

Vinifikasjon

VINMARKER

Fra flere tørrbrukede vingårder i Agter-Paarl-området. Malmesbury Skifer-jorda har utmerket vannretensjonsevne og gir konsentrerte, smakfulle druer med små bær som gir saftige viner med balanse og eleganse.

VINIFIKASJON

Håndhøstet. 2-dagers kald maserasjon. Fermentering 5 dager i rustfrie ståltanker med pump-overs. Før slutten av gjæringen ble druene presset tilbake i tanken for malolaktisk gjæring. 5% av vinen ble modnet på nye 225 l. amerikanske eikefat, ytterligere 25 % av vinen modnet på eldre fat. Tønnemodning på totalt 12 måneder. Filtrert før tapping.

OU KALANT

Ou kalant (gammel skurk) er MAN Family Wines mest populære vin, og er kjent ved å kombinere moden frukt fra New World med gammeldags eleganse og sjarm.

Karakteristikk

Sør-Afrikanske Caberneter har ofte en fin miks av “nye verden” fruktighet og “gamle verden” eleganse.

Granat rød farge med en rubinrød kant.

Aromaer av mynte, blyant og sigar boks, fulgt av solbær og rød rips.

Bløte tanniner og en lang ettersmak.