



## ELEVATION "393" 2012

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Syrah</b> 32% Syrah 31% Cabernet Sauv 19% Merlot 18% Cabernet Franc
	<b>23 Meses Roble Francés</b>		<b>Alcohol 14,5%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 20 años</b>
	<b>93 Puntos Tim Atkin</b> <b>92 Puntos John Platter's</b>		



Atractivo color rojo profundo medio. Aromas intensos, pastel de frutas y pasta de tomate, canela, clavo y mora ahumada también emergen. La Syrah complementa los varietales de Burdeos y el nuevo componente de roble muy bien integrado. Elegante tanino seco que se ejecuta con la compleja fruta picante de principio a fin, con un final largo y fino. Maridaje: gran variedad de platos finos de carne roja asada.

## SYRAH 393 2017

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Syrah</b>
	<b>19 Meses Roble Francés</b>		<b>14,7%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 20 años</b>



Color rojo profundo y juvenil, nariz intensa de especias, cuero, moras y ciruelas oscuras dulces. Un poco de pimienta y hierbas aromáticas. Taninos intensos y finos en el paladar. Necesita algo de decantación. Maridaje: cordero o carne de venado y champiñones con especias.

## BLUEPRINT SYRAH 2017

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Syrah</b>
	<b>20 Meses Roble Francés</b>		<b>14,75%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>



Color rojo rubí medio profundo. Nariz expresiva de arándanos concentrados toque de especias con una sutil nota a eucalipto y fynbos. El paladar suave y fácil de beber revela deliciosos sabores que se sugirieron en nariz. Suficiente acidez y taninos suaves para llevar el vino a un largo y atractivo final. Maridaje, panceta de cerdo asada a fuego lento o un curry de verduras suave del norte de la India.

## SYRAH CSC 2013

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Syrah</b>
	<b>20 Meses Roble Francés</b>		<b>14,75%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 15 años</b>
	<b>91 Puntos John Platter's</b>		



De color rojo púrpura, medio profundo. En nariz, encantadores aromas a grosella roja, cerezas, notas minerales, pimienta blanca y anís. En boca, sabores frescos de la fruta con persistencia de los taninos secos calcáreos.

## CABERNET SAUVIGNON 2017

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Cabernet Sauvignon</b>
	<b>22 Meses Roble Francés</b>		<b>14,88%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 20 años</b>



Color rojo juvenil, medio profundo. Frutos rojos brillantes y nariz especiada y polvorienta típica de las laderas más altas de Helderberg y cierto carácter fynbos / herbáceo. Intenso, pero fino y complejo. Paladar elegante y estructurado con abundantes frutos rojos, especias y frutos secos. Final largo y seco. Delicioso con la mayoría de platos de carnes rojas. Pierna de cordero y variedad de carnes o embutidos.

## CHENIN BLANC 2018

	<b>Stellenbosh</b>		<b>Chenin Blanc</b>
	<b>10 Meses Roble Francés</b>		<b>13,6%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 8 años</b>
	<b>93 Puntos John Platter's</b>		



Color amarillo pajizo. Aromas a melocotón, albaricoque y membrillo con toques a limón, miel y aspectos florales complementan la nariz. En boca, el fruto es más expresivo, con un toque de menta y ortiga emerge con el tiempo en el vaso también. Suave, fácil de beber, de paladar sustancial con una buena adherencia hacia el final.



## STRAW WINE 2018 0,375L



**Stellenbosh**



**Chenin Blanc**



**19 Meses  
 Roble Francés  
 50% nuevas**



**Alcohol 11,7%  
 Azúcar Res 20 g/l**



**6 botellas  
 c/ caja**



**+ 20 años**



Atractivo color dorado claro. Miel intensa, albaricoque, frutos secos y especias en nariz. El paladar es dulce y concentrado con la acidez y los taninos de roble suficientes para complementar y entregar un final largo y persistente. Delicioso con queso duro, paté, biscotti, tarta de cáscara de limón y naranja, varios frutos secos y postres de frutas ligeramente ácidas.