

# ASHBOURNE

VINHO BRANCO | 2019

REGIÃO: HEMEL-EN-AARDE VALLEY | ÁFRICA DO SUL

PRODUTOR: ASHBOURNE WINES

VITICULTURA: JOHAN MONTGOMERY

ENOLOGIA: EMUL ROSS



CLIMA › Mediterrânico

SOLO › Solos ricos em arenito típicos do Vale Hemel en Aarde.

CASTAS › Sauvignon Blanc, Chardonnay e Semillon

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 13,5% vol

Acidez Total › 6,180 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,4 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar › 1,66 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,39

VINIFICAÇÃO › As uvas são colhidas manualmente e recebidas na adega em pequenas caixas, antes de serem prensadas. O mosto é clarificado com uma pequena adição de enxofre (sem adição de enzimas) durante um dia, antes da fermentação em ânforas de 700L, ovos de cerâmica e uma pequena percentagem de barricas carvalho velhas e neutras.

ESTÁGIO › Após seis meses, o vinho é loteado num depósito de aço inoxidável e deixado em repouso por cerca de 2 meses antes da clarificação e engarrafamento. O vinho passará ainda por uma filtração grosseira a caminho da garrafa.

NOTA DE PROVA › Trata-se de um lote de castas brancas inovador que captura a mais pura expressão dos solos derivados de arenito no Vale de Hemel-en-Aarde. Sem excessos no carácter varietal, o foco do vinho é a mineralidade intensa assim como a salinidade e a acidez natural vibrante. Untuosidade que não deriva do álcool, mas antes de uma levedura autóctone e do método de vinificação. Neste lote estão presentes quase três décadas de experiência da família.

Contém sulfitos

# ASHBOURNE

## WHITE WINE | 2019

REGION: HEMEL-EN-AARDE VALLEY | SOUTH AFRICA

PRODUCER: ASHBOURNE WINES

VITICULTURE: JOHAN MONTGOMERY

WINEMAKING: EMUL ROSS



CLIMATE › Mediterranean

SOILS › Sandstone rich soils in the Hemel en Aarde Valley.

GRAPE VARIETIES › Sauvignon Blanc, Chardonnay and Semillon

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 13,5% vol

Total Acidity › 6,180 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,4 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,66 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,39

VINIFICATION › Grapes are picked by hand and received at the cellar in small lug boxes, before being whole bunch pressed. Juice is settled with only a small addition of sulphur (no added enzymes) for one day before fermentation in 700L terracotta amphora, ceramic eggs and a small percentage of old, neutral oak.

AGING › Once the wine is ready for blending after about 6 months, it is blended into a Stainless steel tank and left to settle naturally for about 2 months before bentonite fining and bottling. The wine will receive coarse sheet filtration on the way to bottle.

TASTING NOTES › This is an innovative white blend that captures the most beautiful possible expression of the sandstone-derived soils in the Hemel-en-Aarde Valley. Free by design of excessively dramatic varietal fruit, the focus of the wine is on bright, hard minerality, salinity and vibrant natural acidity, coated by a full and gentle viscosity derived from a unique endemic yeast and the method of vinification, not from high alcohol. Nearly three decades of family experience have gone into this blend.

Contains Sulfites