

# Saam The Collaboration Series Pinotage 2024



Mørk rød farge. Modne bær, kirsebær, krydder og litt vanilje på duften. Smaken er myk med en lang avslutning.



100% Pinotage



Druene håndplukkes om morgenen mens det fortsatt er kjølig. Avstillet og deretter kaldmaserert i to dager. Fermentert ved 24 °C med regelmessig overpumping på skallene i 5 dager før pressing. Bare første press vin ble brukt. Malolaktisk gjæring i fat og tank. Tappet om med tilsetning av SO<sub>2</sub> etter malolaktisk gjæring. Blending, stabilisering, filtrering før flasking.



Vinen er lagret 16 måneder på franske eikefat på 500 liter.

kr

Alkohol: 14%%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 3

20128801

Produsent	Type	Land	District
Saam Mountain Vineyards	Rødvin	Sør-Afrika	Paarl
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
3,14	5,72	75 cl	6