Tarentaal Red, Polkadraai, Stellenbosch



Tarentaal Rood is een levendige blend gedomineerd door Merlot, aangevuld met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz en Sangiovese. Deze wijn onderscheidt zich door zijn elegantie en zijn vermogen om de zintuigen te boeien dankzij het subtiele evenwicht tussen traditie en innovatie.

Oorsprong: Gelegen in de Polkadraai regio, op slechts 8 km van Stellenbosch, profiteert de wijngaard van glooiende heuvels op verschillende hoogtes, blootgesteld aan de verkoelende zeebries van False Bay. Dit unieke microklimaat, gecombineerd met een lange rijpingscyclus, zorgt ervoor dat de druiven hun natuurlijke zuurgraad behouden, wat resulteert in een uitgesproken zure spanning in de wijn.

Vinificatie: De handgeplukte druiven worden in kratten van 25 kg naar een koelkamer vervoerd. Na maceratie en gisting wordt de wijn gedeeltelijk overgeheveld naar Franse vaten, foudres en cementen vaten voor 24 maanden rijping. De uiteindelijke blend wordt ongeveer 6 maanden later gebotteld, wat een wijn oplevert met soepele tannines en een uitzonderlijke drinkbaarheid.

Degustatie: Mooie textuur met frisse bloemenaroma's en subtiele tonen van rode bessen en specerijen. Elegant in de mond, met soepele tannines en een goede drinkbaarheid.

Bewaarpotentieel: 8 tot 10 jaar

Combinatie gerechten: Deze wijn is ideaal bij geroosterde of gegrilde vleesgerechten en rijpe kazen. Zijn structuur en elegantie maken van deze wijn de perfecte begeleider van verfijnde maaltijden, waarbij de rijkdom en complexiteit van de smaken tot hun recht komen.