

# MULLER'S VALLEY SYRAH



## VARIEDADES

Syrah



## ELABORACIÓN

Viñedos seleccionados del área de Agter-Paarl. La vendimia es manual. Después, el mosto pasa a depósitos de acero inoxidable donde estará fermentando durante 7 días a una temperatura constante. Se clarifica y filtra y también descansa en barricas viejas durante unos meses para suavizarse.



## NOTAS DE CATA

En nariz aparecen infinidad de aromas que van desde la ciruela madura a los frutos negros. En boca es suave y sedoso, con un final exuberante.

