

Ken Forrester

# RENEGADE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** WO Western Cape Stellenbosch

**Zona produttiva** Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

**Vitigno** 63% Shiraz, 26% Grenache, 11% Mourvedre

**Tipologia del terreno** Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

**Vinificazione** Fermentazione in vasche aperte con estrazione delicata mediante rimontaggi e quindi pressatura e travaso in barrique.

**Invecchiamento** Riposa in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso spiccano aromi di ciliegia, prugna matura e spezie.

**Sapore** Miscela elegante ed esotica di Shiraz speziato e Grenache terroso e rustico, con note di noce moscata, ciliegia e un bel finale di oliva nera.

**Abbinamenti** Servire con arrosti, piatti mediterranei. Consigliato anche con agnello o con carne e verdure alla griglia.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



RAITHBY / SUDAFRICA



ANNO DI FONDAZIONE | 1993



ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)  
KEN FORRESTER (enotecnico)



VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON  
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,  
GRENACHE, MOURVEDRE

