



REVIEWS

93 Points

Qwine Review
04-08-2023

91 Points

James Suckling
Octubre 2022

RINGBOLT CABERNET SAUVIGNON 2021

Cabernet Sauvignon (100%)

Margaret River

"Una fina expresión de definición varietal de una añada fresca con taninos finos y sabrosos con un final largo y refrescante". - Heather Fraser, Enóloga

CONDICIONES DE COSECHA

El periodo de crecimiento comenzó lentamente tras un invierno más húmedo de lo normal, que se prolongó durante la primavera y el verano. Las condiciones frescas proporcionaron una maduración larga y uniforme, perfecta para el desarrollo de sabores finos y complejos. Los bajos rendimientos produjeron uvas pequeñas y de sabor intenso que dieron lugar a un Cabernet Sauvignon Margaret River delicioso y muy varietal.

COMENTARIOS DE CATA

Color carmesí. En nariz es el clásico Cabernet Sauvignon de Margaret River. Capas de intenso sabor a frutos del bosque maduros impregnados de hojas de tabaco, grosella negra, brisa marina y un toque de roble de cedro. En el paladar de cuerpo medio se deleita con frutos del bosque brillantes y una frescura especiada. Una fina expresión de la definición varietal de una añada fresca que produce taninos finos y sabrosos con un final largo y refrescante.

TERROIR / SITIO

Las uvas de este vino se cultivan en una pequeña selección de lugares, la mayoría de la bandera de Margaret River, subregión de Wilyabrup, cerca del Océano Índico. Los tipos de suelo, arenoso o de grava laterítica limitan el rendimiento de la vid. Hay una gama de aspectos y tipos de suelo a través de nuestros viñedos, y estas variaciones y mezclas selectivas proporcionan a Ringbolt gran parte de su complejidad.

MADURACIÓN

Madurado durante 9 meses en barricas hogsheads nuevas de roble francés (4%), balanceado en barricas de un año a más de roble americano y francés.

MARIDAJE

Disfrútelo con filete de carne Angus cubierto con salsa de ajos confitados o col rizada a la parrilla con arroz integral y cebolla.



Enólogo: Heather Fraser

Cosecha: Marzo - Abril 2021

Región: Margaret River

Alcohol: 13.5%.

Maduración: Madurado durante 9 meses en barricas hogsheads nuevas de roble francés (4%), balanceado en barricas de un año a más de roble americano y francés.

Apto para veganos y vegetarianos