



## 1900 PINOTAGE 2018

	<b>Stellenbosch</b>		<b>Pinotage</b>
	<b>11 Meses Barricas Roble</b>		<b>13,34%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 8 años</b>
	<b>93 Puntos Tim Atkin</b>		

De color rubí oscuro violeta. Generosos sabores a cereza roja, violeta, granadina y fresa. Muestra una notable evolución en el aroma y el paladar mientras se agita, ciruela negra recién recolectada, grafito, aceitunas negras y sabores especiados bien integrados. Sin embargo, es sutil y suave. Además es un vino de cuerpo medio con una acidez densa, pura y maravillosa. Una textura satinada satisfactoria en su final.



## JOHANNA BRANDT CHENIN BLANC 2018

	<b>Elgin Valley</b>		<b>Chenin Blanc</b>
	<b>11 Meses Roble Francés</b>		<b>13,95%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 10 años</b>
	<b>94 Puntos Tim Atkin</b>		

De color pajizo limón, frutas tropicales maduras y azahar. Destaca la ralladura de cítricos, manzana al horno, mazapán y especias de jengibre y pimienta de limón. En boca se aprecia la complejidad estratificada de algunos frutos secos de la maduración en barrica con manzana magullada, melocotón y matices de levadura salvaje y terroso. Las especias en escabeche y el melocotón seco se destacan con una fina mineralidad. Acidez maravillosamente equilibrada y núcleo intenso.



## 1900 SAUVIGNON BLANC 2017

	<b>Elgin Valley</b>		<b>Sauvignon Blanc</b>
	<b>24 Meses en Botella</b>		<b>12,58%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 8 años</b>
	<b>93 Puntos Tim Atkin</b>		

El vino tiene un color amarillo pajizo; una nariz compleja y sutil de helecho, heno, maracuyá, ralladura de limón, pomelo y respaldada por un toque mineral que le da el terroir, así como un toque a champiñón. En boca es cremoso y perfectamente equilibrado. Este vino te da una textura plena al principio y finaliza con una fina dosis de mineralidad que le da al vino un postgusto largo y encantador. Maridaje recomendado, marisco, bogavante a la plancha, platos de pescado, asado ligero, platos de embutidos ensaladas.

