



Mullineux & Leeu Family Wines nasce dalla collaborazione tra Chris ed Andrea Mullineux e Analjit Singh proprietari di aziende nella regione dello Swartland. Il nome della cantina prende origine dal cognome di Chris ed Andrea, Mullineux, e dalla traduzione dal sanscrito della parola Singh che significa "leone" in afrikaans Leeu.

I vigneti Mullineux & Leeu Family Wines sono ubicati nella Western Cape, area geologicamente antica, frutto prima dello scontro tettonico, avvenuto milioni di anni fa', che ha prodotto un terreno caratterizzato dalla cristallizzazione del magma in rocce granitiche e scisti, a cui successivamente, a causa dei movimenti dei continenti, si è aggiunto un deposito arenario detto Cape Supergroup. La gestione agronomica segue metodi naturali. Il clima, ottimale alla coltivazione della vite, è caratterizzato da estati poco piovose e raffrescate da brezze provenienti dall'Oceano Atlantico. Le varietà coltivate sono perlopiù: Chenin Blanc e Syrah, seguono Grenache Blanc, Viognier, Clarette Blanche, Semillon Gris, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, ... Anche in cantina la politica è poco interventista (no lieviti, no filtrazione, no enzimi, no acidificazioni, ...). In breve tempo Mullineux & Leeu Family Wines è divenuta una delle più conosciute del Sud Africa anche in ambito internazionale: Andrea Mullineux è stata nominata dalla rivista Wine Enthusiast's 2016 International Winemaker of the Year.

Mullineux Old Vines White

Varietà Chenin Blanc, Grenache Blanc, Viognier, Clairette Blanche, Semillon Gris.

Vigneti Le uve provengono da sette vigneti situati nella regione dello Swartland: uno di più di 30 anni di età, impiantato a Chenin Blanc, ed uno di 9 anni, impiantato a Grenache Blanc, sono situati sui terreni rocciosi e scistosi di Kastelberg. Due vigneti di Chenin Blanc, allevato ad alberello, sono ubicati su terreni aridi ed hanno rispettivamente 40 e 65 anni di età. Una parcella piantata a Clairette Blanche, 42 anni di età, ed una a Semillon Gris, 58 anni di età, crescono su terreni granitici decomposti di Paardberg. Infine, un vigneto di Viognier, di 19 anni di età, cresce su terreni ricchi di ferro, situati sulle colline ad ovest di Malmesbury.

Vinificazione Dopo la pressatura a grappolo intero, la fermentazione con lieviti indigeni ha luogo in legno e dura sino ad otto settimane. Il vino rimane poi ad affinare sulle fecce fini in fusti di rovere francese usati e nuovi sino alla primavera successiva e, durante questo tempo, completa la fermentazione malolattica.

Caratteristiche Al naso evoca sensazioni fruttate, agrumate, combinate a sentori speziati e floreali. Al palato il gusto è pieno e strutturato, equilibrato da una vibrante acidità e da alcune note sapide. Il finale è fresco ed incisivo.

