



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 dai cognomi 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 Kloof Street Rouge

Varietà Tinta Barocca, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan.

Vigneti Le uve provengono da otto vigneti di età compresa tra i 12 ed i 40 anni. Due, impiantati a Syrah ed uno a Cinsault, si trovano nell'area di Kastelbeerg, su terreni ricchi di scisto e di rocce sedimentarie dette shale. I vigneti di Syrah, allevato ad alberello, si trovano su suoli granitici decomposti di Paardber, così come quelli di Carignan, di Grenache e la vecchia vigna di Tinta Barocca, anch'essa allevata ad alberello, che non viene irrigata. Infine, il vigneto di Mourvèdre è situato sulle colline ad ovest di Malmesbury, i cui suoli sono ricchi di ferro.

Vinificazione 25% dei grappoli viene pressato intero, la restante parte viene diraspata e pigiata. La fermentazione in vasche in acciaio inox avviene mediante lieviti indigeni, le temperature non superano mai i 28°C e la macerazione dura dalle 4 alle 6 settimane. Successivamente il vino completa la fermentazione malolattica in fusti di rovere francese, dove affina per undici mesi.

Caratteristiche Al naso emergono profumi speziati unitamente ad accenni di frutta a bacca nera. Ogni vitigno presente nell'assemblaggio contribuisce all'equilibrio di questo vino: Tinta Barocca apporta i tannini, il Carignan la freschezza, Grenache frutto e carattere, e il Syrah unisce armoniosamente il tutto.

