



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 Granite Chenin Blanc

Varietà Chenin Blanc.

Vigneti Le uve provengono da due vigneti piantati su suoli granitici decomposti di Paardberg, in cui lo Chenin Blanc è allevato ad alberello e senza ricorrere all'irrigazione. Questi terreni, molto profondi, tendono a dar vita a vini di grande acidità e dal profilo aromatico dominato dalle note di pietra focaia.

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

Caratteristiche La stagione 2018, così come la 2017, è stata piuttosto secca, e le rese molto esigue, e, proprio per ciò, ha regalato vini di grande concentrazione, profondità e struttura. Grazie ai suoli granitici, capaci di trattenere una buona umidità in profondità, lo Chenin Blanc ha preservato una grande freschezza, in grado di bilanciare la consistenza al palato. Il potenziale di invecchiamento è compreso tra i 10 ed i 20 anni.

