



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 Syrah

Varietà Syrah.

Vigneti Le uve provengono da sette vigneti di età compresa tra i 21 ed i 28 anni. Quattro di essi si trovano nell'area di Kastelbeerg, caratterizzata da terreni ricchi di scisto e di rocce sedimentarie dette shale; due vigneti, in cui il Syrah è allevato ad alberello, sono ubicati su suoli granitici decomposti di Paardberg. Infine, un appezzamento è situato sulle colline ad ovest di Malmesbury, su terreni ricchi di ferro.

Vinificazione I grappoli interi vengono trasferiti in vasche in acciaio inox, in cui inizia la fermentazione mediante lieviti indigeni. Le temperature non superano mai i 28°C e la macerazione dura dalle 3 alle 7 settimane. Successivamente il vino completa la fermentazione malolattica in fusti di rovere francese, dove affina per quattordici mesi.

Caratteristiche Questo Syrah dal profumo particolarmente intenso vanta un ricco bouquet: spezie, scorza di agrumi, frutta a bacca nera, violette e gigli. Al palato è sobrio ed elegante, dotato di una buona struttura e di una consistenza setosa, equilibrate da una fresca acidità naturale. Il finale è lungo e caratterizzato da morbidi tannini.

