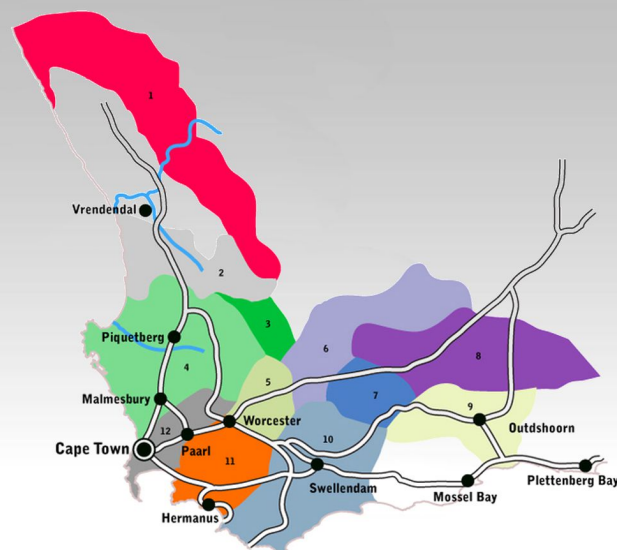




OLDENBURG  
VINEYARDS

## RHODIUM



- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Olifants River | 7. Robertson               |
| 2. Piquetberg     | 8. Klein Karoo             |
| 3. Tulbagh        | 9. Swellendam              |
| 4. Swartland      | 10. Overberg               |
| 5. Paarl          | 11. Stellenbosch           |
| 6. Worcester      | 12. Constantia/Durbanville |



### CEPAGE

40% MERLOT 34% CABERNET FRANC  
11% CABERNET SAUVIGNON  
8% MALBEC 7% PETIT VERDOT

### SOL

Granit rose

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.  
Fermentation alcoolique contrôlée.  
Fermentation en barrique et élevage en fût de chêne pendant 19 mois.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur de prune rouge, opaque.
- Nez : Vin au bouquet terreux de mûre et de compote d'abricots avec des senteurs de barbecue fumé.
- Bouche : En bouche, les arômes de fruits rouges mûrs et de baies noires sont très présents. Corsé et élégant. Parfait avec les viandes grillées.

### GRAPE VARIETY

40% MERLOT 34% CABERNET FRANC  
11% CABERNET SAUVIGNON  
8% MALBEC 7% PETIT VERDOT

### SOIL

Pink granite

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming. Controlled alcoholic fermentation. Fermentation in barrel and ageing in oak barrel during 19 months.

### TASTING

- Colour : Red plum colour, opaque.
- Nose : Wine with an earthy bouquet of blackberry and compote of apricots with scents of smoked barbecue.
- Mouth : In mouth, aromas of ripe red berries and blackberries are very present. Strong and elegant. Perfect with grilled meats.