



Shiraz
2017



TIP VIN:

Roșu sec, D.O.C.-C.M.D. Dealu Mare.

AREAL:

Cea mai bună parcelă de Shiraz de pe terasele cu expoziție sudică din Gura Vadului, Podgoria Dealu Mare. Sol: cernoziom carbonatat cu argilă și depozite cochilifere. Elevație: 300 metri.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost recoltați manual la momentul maturității optime iar în cramă au fost sortați riguros. Vinificația a început cu 48 de ore de macerație la rece, aceasta fiind urmată de inocularea cu drojdii selecționate și omogenizarea periodică a mustului în fermentație cu pielița strugurilor. După extracția aromelor tipice de soi, a culorii și taninurilor, vinul tânăr a fost tras la maturare un an în butoaie de stejar. Apoi vinurile din fiecare butoi au fost selecționate și asamblate. Condiționarea și filtrarea au fost păstrate la un minim necesar, pentru a nu pierde nimic din caracterul generos și din culoarea intensă.

NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea este de un roșu viu și intens cu nuanțe vișinii. Aromatic, vinul oferă nuanțe de fruct roșu de pădure și mirodenii picante. Gustativ, ne întâmpină un vin vibrant, viu și interesant, cu nuanțe de zmeură coaptă, cireșe și piper alb măcinat. Alături de acestea regăsim taninuri fine și bine integrate, extrase din butoiul de stejar. Un vin expresiv și persistent care place acum, dar cu un potențial foarte bun de păstrare. Merită evaluat după 7-10 ani de învechire la sticlă!

SERVIRE:

16-18 grade Celsius. Excelent pentru preparate din carne de miel, vânat, bucate mediteraneene, kebab, mici și musaca, mezeluri fine și brânzeturi.

Lansat în mai 2020!