

Cuvée de Prestige 2018



Суво црвено вино добиено со винификација на внимателно одбрани гроздови од сортите Merlot (43%), Vranec (38%) и Cabernet Franc (19%). Виното се одликува со интензивна рубин црвена боја и допадлива арома на црно ситнозрнесто овошје, надополнето со дискретни зачински поттонови и долг послевкус. Комплексноста на ова кuve се должи на 22-месечното одлежување во нови и делумно користени буриња од француски и американски даб. Вкусот е полн, со висока содржина на екстракт и меки сомотести танини кои му овозможуваат на ова вино потенцијал за повеќегодишно созревање во шише.

Комбинирање: со јаки сирења или специјалитети од месо и дивеч.

Препорачливо е виното да се декантира пред послужување.

Препорачана температура на послужување: 15-18°C.

Алкохол: 14% Vol.

Полнето: Декември 2021