

Signature Merlot Grand Reserva 2008



Ова посебно суво црвено вино е добиено од 100% внимателно одбрано грозје од сортата Merlot. Виното се одликува со темна рубин црвена боја и темна виолетова нијанса. Куриозитет за ова вино е 28-месечното одлежување во нови барик буриња од американски даб, кои во текот на созревањето двапати се заменети со нови. Оваа ретко применувана метода на созревање - 200% барик, резултира со интензивен, созреан и комплексен мирис на зрело пасирано црвено овошје, дискретна ванила и нијанси на ментол и каранфилче. Вкусот е богат, полн и исклучително созреан, со одличен баланс, мека танинска структура и хармонична киселост, со долготраен овошно-чоколаден послевкус. Грижливото одлежување на подолг период ќе му даде на ова вино дополнителна комплексност.

Се препорачува да се консумира на температура од 15-18°C, во комбинација со специјалитети од црвено месо, дивеч во пикантен сос, јаки сирења и друга зачинета храна. Препорачливо е виното да се декантира пред послужување.

Алкохол: 16,1% Vol.

Полнето: Мај, 2011

НАГРАДИ:

- Terravino Izrael 2011, Злато
- Vinalies International Paris 2011, Злато