

Terroir Vranec Grand Reserva 2008



Ова вино е добиено од внимателно одбрано грозје од сортата Вранец, огледано во скопското виногорје. Има карактеристична густина за сортата Вранец, одлична подвижност и вискозитет. Виното е прозрачно, со темна рубин црвена боја. Има интензивен овошно-зачински мирис, кој потсетува на мешавина од капина, црна рибизла, сушено нане и ливадско цвеќе, дополнети со дискретна ванила и каранфилче. Вкусот е созреан, исклучително богат и полн, со хармонична киселост и долготраен овошно-чоколаден послевкус кој потсетува на гриоти. За дополнителна комплексност се препорачува неколкугодишно одлежување.

Се пропорачува да се конзумира на температура 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 посужување.

Алкохол: 15,1 % Vol.

Полнето: Март, 2011

НАГРАДИ:

- GAST 2010, Злато,
- VINO Balkanika 2010, Злато