

Origini Shiraz

Struguri: Shiraz
An de recoltă: 2015
Podgoria: Dealu Mare
Tip: Sec - 3,80 g/l
Concentrație alcoolică: 14,5% vol.
Treaptă de calitate: DOC - CMD
Aciditate totală: 5,54 g/l



Particularități de vinificație

Un soi nou în România, care a demonstrat că se pot crea vinuri mari din producția pe care o oferă. Aflându-se bine poziționat în viile Budureasca, pe soluri bogate în calcar, se obțin vinuri cu personalitate și potențial mare de învechire. Maturat 12 luni în butoaie de stejar în vederea înnobilării experienței gustative.



Note de degustare

Culoare rubiniu închis, cu arome picante și accente amăruie de cireșe negre. Un vin corpulent, robust, cu gust de intens de prune brumării și fructe de pădure, cu note de piper negru. Taninurile ferme, dar catifelate, dau eleganță acestui vin. Prezintă potențial ridicat de învechire.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu mâncăruri mai picante: fripturi de vânat sau miel, mezeluri uscate, grătare și brânzeturi maturate.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2013

ARGINT - Syrah du Monde
2016



Recolta 2013

ARGINT - Mondial de
Bruxelles 2016



Recolta 2013

BRONZ - Decanter World
Wine Awards 2016



Recolta 2012

AUR - Berliner Wein
Trophy 2015



Recolta 2012

ARGINT - Int. Wine & Spirit
Hong Kong 2015

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

