

35-ти Паралел Резерва Шираз 2012

С цел да дадем на клиентите си, това, което те търсят, ние произвеждаме винтаа 35-ти Паралел Резерва, следвайки концепцията Bi-Valley (Две долини); култивираме един и същ сорт в две различни долини. Именно този е начинът на производство, който дава на 35-ти Паралел перфектен баланс, аромат, концентрация, интензивност и зрялост, а също така е това, което го прави идеално вино за голямо разнообразие от храни, подобряващи вкуса му.

Сорт: 100% Шираз

Произход: Долини Рапел и Аконкагуа, Чили. 35-ти Паралел Шираз е произведен от грозде от долината Рапел, което придава интензивния аромат и структурата на виното, и грозде от долината Аконкагуа, което е виновникът за плодовия характер и елегантния вкус. Това е много плодово вино с неуловимо докосване на дъб.

Винопроизводство: Ръчна беритба, средният добив е 10 т/ха. Провежда се настойване за 5 дни при 10°C, за да се извлече максимално плодовия потенциал на гроздето. Следва ферментация в малко стоманени танкове при максимална температура 26°C. Следферментационна мацерация не се извършва. Виното отлежава 4 месеца във Френски дъбови бъчви.

Характеристики: Сочно вино с доминиращи аромати на къпина и черен пипер. Мощно във вкуса, заоблено и много настойчиво.

Предложения за сервиране: Идеално за червени меса като агнешко и диво прасе. Да се сервира при 17-19°C.