

Мавруд Нерагора 2013

Наименование: Вино със защитено географско указание

Сорт: 100% Мавруд

Произход: Черногорово, Тракийска низина, България. Този стар български сорт се счита за един от най-древните в света. Виното е посветено на тракийския воин Мавруд. Легендата разказва, че във времена в които отглеждането на лозя било забранено, майката на Мавруд продължила тайно да гледа лозе и да прави вино. То давало на Мавруд сила и кураж и го правело непобедим и готов на всякакви подвизи. Когато царят разкрил това, нарекъл виното на името на Мавруд и лозята били наново засадени в царството.

Винопроизводство: Гроздето е брано ръчно, след което е оставено да се охлади в хладилни клетки на 16° С. Мацерация за 15 дни, по време на която шапката се потапя периодично, последвана от ферментация при контролирана температура. Малолактичната ферментация протича в 500 литрови дъбови бъчви. Виното отлежава 16 месеца в дъбови бъчви и 4 месеца в стоманени съдове. Бутилирано е без да е филтрирано и няма добавени сулфити.

Характеристики: Виното е с ярък черешов цвят. Ароматът е богат и многопластов с нотки на череша, червени плодове, касис, слива, круша и подправки като канела и пипер. Вкусът е силен и решителен, сочен и плодов. Танините са кадифено меки, финалът е дълъг и свеж. Дълъг и минерален послевкус. Вино със страхотна комплексност и хармония, подходящо за отлежаване.

Предложения за сервиране: Съчетава се добре с телешко месо, месо на грил, дивеч, сирена. Вино подходящо за дълго отлежаване, поне 10 години.