

Черно Каберне Совиньон & Мавруд 2013

Наименование: Вино със защитено географско указание

Сорт: 60% Каберне Совиньон, 40% Мавруд

Произход: Черногорово, Тракийска низина, България. Името на виното идва от българската дума "черно" и изразява силната му връзка с територията на Черногорово. Черно е купаж на базата на сортовете Каберне Совиньон и Мавруд, чийто силен и дълбок цвят напомня за земята на Черногорово.

Винопроизводство: Гроздето е брано ръчно, след което е оставено да се охлади в хладилни клетки на 16° С. Мацерация за 18 дни, по време на която шапката се потапя периодично, последвана от ферментация при контролирана температура. Следва малолактоична ферментация, която се провежда в барици и стоманени съдове. Не са добавяни сулфити с цел пълното изразяване на тероара. Отлежава в бутилката за 3 месеца.

Характеристики: Виното е с рубинено червен цвят. Ароматът е силен и богат с нотки на черна слива, къпина, билки, кожа и горчив шоколад, подплатени от нюанси на дърво и гора. Вкусът е щедър и плодов, с изразени, но меки танини, дълъг и свеж финал.

Предложения за сервиране: Съчетава се добре с червени меса, телешко в частност, агнешко, дивеч и отлежали сирена, козе сирене. Виното е подходящо за дълго отлежаване, поне 6 години.