

Мавруд и Сира „Муха в буркан“ 2014

Наименованието на виното е вдъхновено от едноименното изпълнение на Теодосий Спасов

Сорт: Мавруд 80%, Сира 20%

Произход: Тракийска низина, България

Винопроизводство: Виното е бленд от Сира, отлежала в барици от български дъб за 24 месеца и Мавруд, отлежавал в иноксови съдове. С цел запазване на естествените характеристики на виното, процесите избистряне и филтриране са сведени до минимум.

Характеристики: Много плътен, красив, мастилен цвят. Специфичен, интригуващ нос с нотки на тъмен шоколад, черница, касис, марципан, ванилия, масло и сладки подправки. Свежо, средно до плътно тяло със зрели танини и дълъг, пикантен финал.

Предложения за сервиране: Идеално се комбинира със свинско и зеленчукови ястия, както и със сирена като Пекорино и Манчего. Оптимална температура на сервиране – 16-18°C.