



*ALIRA Fetească Neagră  
2010*

## **ALIRA Fetească Neagră 2011**

Prima recoltă din plantație nouă. 100% Fetească Neagră.

13.8% vol. alc.

### **Procesul de vinificație**

Strugurii sunt culeși manual, fiind apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare. Macerarea la rece a boabelor de struguri durează între 5 și 8 zile, la temperatura controlată de 16 °C. Fermentația alcoolică (100% prin adăugare de drojdii selecționate) este controlată la 26-28 °C între 8-10 zile, urmată apoi de macerarea la cald (termo-macerare) între 5 și 8 zile.

### **Maturare**

Învechirea s-a făcut timp de aproximativ 10 luni în baricuri de stejar franțuzesc: baricuri aflate la a doua și a treia utilizare.

### **Trăsături organoleptice**

Prima noastră Fetească Neagră, soiul cel mai drag românilor, completează gama ALIRA cu un vin corpolent, intens și generos, cu arome de fructe roșii, caise coapte și prune afumate. Gustul este amplu și persistent, cu note vibrante de vișine și cafea, în postgust făcându-se simțite nuanțe fine de condimente.

### **Info servire**

Vă rugăm să scanați codul 2D/QR de pe contraetichetă sau să vizitați site-ul nostru pentru ultimele sfaturi de servire.

### **Premii**

2013 – Salonul Internațional de vinuri VINVEST Timișoara: **Medalie de Aur**