



## ALIRA Grand Vin Merlot 2011

A treia recoltă din plantație nouă. 100% Merlot.

13.5% 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 3 și 5 zile, la temperatura controlată de 14 °C. Fermentația alcoolică (100% prin adăugare de drojdii selecționate) este controlată la 26-28 °C între 6-8 zile, urmată apoi de macerarea la cald (termo-macerare) între 12-15 zile.

### Maturare

50% din vin a fost maturat în baricuri de stejar franțuzesc la a doua utilizare, restul în baric de stejar franțuzesc la a treia utilizare, timp de 14 luni.

**Ediție limitată: 10 500 sticle.**

### Trăsături organoleptice

ALIRA Grand Vin Merlot emană arome seducătoare de vișine, ciocolată neagră, vanilie și lemn de stejar, precum și un gust taninos, expresiv și puternic cu un final proaspăt, de durată și bine echilibrat. Acest vin rubiniu spectaculos este intens, corpolent și se pretează pentru învechire la sticlă.

### Info servire

Poate fi savurat acum, după decantare, sau poate fi lăsat la învechit timp de 5-8 ani.

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

### Premii

Noiembrie 2013, Premiile de Excelență Vinul.Ro: Medalie de **AUR**.



*ALIRA Grand Vin  
Merlot 2011*

