



Merlot
Alcool: 14,2% vol. alc.
Zahăr: sec

Vinificare

Strugurii sunt culeși manual, 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 termo-macerare între 5 și 8 zile.

Maturare

12 luni în baricuri de stejar franțuzesc.

Organoleptic

Roșu granat

Cireșe, lemn de cedru, prune uscate

Mure, cafea, piper roșu

Maximum 5 ani

Recomandat a fi păstrat la 13°C și servit la maximum 18°C.

Descriere completă

"Alira Merlot 2013 are un corp mediu cu taninuri plăcute și o aciditate bine integrată, tipică zonei din Dobrogea. Aromele de cireșe, prune și lemn de cedru te izbesc încă de la primul miros. Gustul are note puternice de fructe de pădure negre, cafea și un final lung și piperat, exact cât să-ți imprime vinul pe papile."



ROMANIA

ALIRA

wine of Romania

MERLOT

2013



ALIRA este o crama de tip boutique din Sud-Estul României, cu doar 80 de hectare în regiunea Dobrogea și un celebru vinificator francez, îndrăgostit de România, Marc Dworkin.

O renaștere majoră a avut loc cu un deceniu în urmă, atunci când Dr. Karl Hauptmann, entuziast al vinului și om de afaceri, a decis

să schimbe fața vinului românesc și terenurile de la ALIMAN, prin dezvoltarea unui proiect de viticultură-vinicultură, ca parte a unui program internațional.

Activitatea vinăriei este îndreptată spre crearea de vinuri distincte, care combină tehnologia modernă cu metodele tradiționale, cum ar fi recoltarea manuală și selectarea cu atenție a strugurilor. Vinurile de Alira au primit numeroase premii la concursuri naționale și internaționale de vin și sunt apreciate de unii dintre cei mai bine cunoscuți degustători de vin din lume, cum ar fi Jancis Robinson, și sunt gata să cucerească lumea.



WineRo Crama S.R.L.
email: sales@alira.ro
www.ALIRA.ro