



ALIRA Grand Vin Fetească Neagră 2011

Prima recoltă din plantație nouă. 100% Fetească Neagră.

13.9% 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: 25 500 sticle.

Trăsături organoleptice

La degustare, acest vin de culoare purpurie scoate la iveală note de pâine prăjită, vanilie și zmeură. Taninurile elegante sunt perfect susținute de gustul de fructe roșii și de post-gust-ul de durată. Structura vinului este cursivă, încheată iar axa culoare-aromă-gust-post-gust este în deplină armonie.

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
Fetească Neagră 2011*

