



ALIRA Merlot 2009

ALIRA Merlot 2009

Prima recoltă din plantație nouă. 100% Merlot.

14.5% 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 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 doua și a treia utilizare.

Trăsături organoleptice

Un vin care impresionează prin complexitatea sa aromatică, o combinație armonioasă între tonuri sobre de fructe negre (vișine amăruie, coacaze negre și prune afumate), lemn dulce și nuanțe ușor lactate, învelite în senzații de vanilie și rom. Punctul maxim de intensitate aromatică este atins în partea finală, unde dominanța condimentată este cel mai bine subliniată. Un vin corpulent, intens și totuși ușor de băut.

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: **Medalie de Aur**
2012 – Concursul Internațional de Vinuri București: **Medalie de Aur**
2011 – Premiile de Excelență Vinul.ro, categoria vinuri roșii 5-10 euro: **Medalie de Argint**
2010 – Premiile de Excelență Vinul.ro, categoria vinuri roșii HORECA: **Medalie de Argint**