



ALIRA Merlot 2010

ALIRA Merlot 2010

A doua recoltă din plantație nouă. 100% Merlot.

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 macerare 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

Arome intense, gemoase de dulceață de vișine, cu sub-tonuri de frunză uscată, ciocolată și calcar. Atacul pornește dulceag, plăcut și lasciv, trimițând spre piersică și tei, taninurile fiind foarte bine îmbrăcate de o senzație dulce. Post-gustul, pe lângă notele de fruct copt, mai aruncă și o notă de ceai negru și măslina. Un vin cu personalitate ce are o aciditate bună.

Info servire

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

Premii

La momentul redactării fișei, vinul nu a fost trimis la vreun concurs.