



ALIRA Concordia 2012

(Fetească neagră și Cabernet sauvignon)

Plantație nouă, a 2-a recoltă de Fetească neagră 50% și a 3-a recoltă de Cabernet sauvignon 50%

13.7% vol. alc.

Procesul de vinificație

În anul 2012 ambele soiuri s-au sincronizat și au atins maturația fenolică simultan. Recoltarea a fost făcută manual în lădițe mici de 7 kg, pentru ca mai apoi strugurii să fie atent selecționați pe mese vibrante. Am efectuat o pre-macerație la rece a boabelor intacte, la temperatura de 12 °C, timp de 5-8 zile. Fermentația alcoolică (100% prin inocularea de drojdii selecționate) controlată la temperatura de 25-28 ° a durat 8-10 zile, pentru ca mai apoi să efectuăm o post-macerație la cald.

Maturare

50% din vin a fost maturat în baricuri noi de stejar franțuzesc, 50% în baricuri la a doua trecere, timp de 11 luni.

Producție: 11 000 sticle.

Trăsături organoleptice

Vinul etalează o culoare vie, violetă. Olfactiv prezintă un profil aromatic intens și încântă prin melanjul de fructe roșii (cireșe) și negre (mure de pădure), condimente (vanilie, mentă, cocos). Gustativ vinul cucerește printr-un atac dens și mătăsos. Își etalează corpul solid, construit din taninuri coapte și potente, pentru ca mai apoi să ne confere nuanțe de cireșe amare și zmeură, pe un fond de ciocolată neagră.

Servire și aseasonare

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.

ALIRA Concordia 2012
