



## ALIRA Grand Vin Cuvée 2011

Vin obținut din plantație tânără. Cupaj din Merlot, Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră.

13.6% 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 (thermo-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 teia utilizare, timp de 14 luni.

**Ediție limitată: 32 500 sticle.**

### Trăsături organoleptice

Caracterul nobil al ALIRA Grand Vin Cuvée impresionează de la prima degustare: o culoare rubinie intensă și o aromă fină cu nuanțe de cireșe amare și marțipan. Corpul amplu este caracterizat de un gust în care predomină fructele de pădure bine coapte și cacao. Structura complexă a acestui Cuvée necesită o decantare timp de o oră înainte de servire.

### 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

Mai 2014, International Wine Contest Bucharest: Medalie de **AUR**

Decembrie 2013, TERRAVINO Wine&Spirit Challenge: Medalie de **Argint**

Noiembrie 2013, Premiile de Excelență Vinul.Ro: Medalie de **AUR**.



---

*ALIRA Grand Vin  
Cuvée 2011*

---

Contact: +40755946376 / +40755WINERO / [comenzi@alira.ro](mailto:comenzi@alira.ro) / [www.ALIRA.ro](http://www.ALIRA.ro)