

Дзиндзифките Каберне Фран

Dzindzifkite Cabernet Franc

DAMIANITZA

Произход

Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина
Винарна	Винарна Дамяница

Технически данни

Сортов състав	Каберне Фран
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация	При постъпване във винарната, гроздето е сортирано – първо като гроздове, а след това и на зърна. Винификацията е проведена с бавна екстракция в редуктивна среда и с прецизен температурен контрол. Контактът с ципите е 3 седмици. Малолактичната ферментация е проведена в бъчви.
-------------	--

Отлежаване	Във френски дъбови бъчви 9 месеца.
------------	------------------------------------

Описание

Накратко	Гроздето е от лозя в Югоизточна България. Направено е внимателно, подборно бране, като преди гроздобера е извършено маркиране на по-добрите лози. При постъпване във винарната, гроздето е сортирано – първо като гроздове, а след това и на зърна. Това е Каберне Фран със забележителна концентрация и с потенциал за отлежаване.
----------	---

Дегустационни бележки	Красив, дълбок, рубиненочервен цвят. Аромат: плодова атака, комплекс от аромати на тютюн, кафе, ванилия и билки. Вкус: съзряло, богато вино с много потенциал и чудесен вкус. Траен ароматен финал с нотки на тютюн и ванилия.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отлично с разнообразни ястия – сушени меса, зрели сирена, гурме бургери и барбекю.
-------------------	--

Бележки

