

Легарис Резерва

Legaris Reserva

LEGARIS



Произход

Държава	Испания
Винен регион	Рибера дел Дуеро
Винарна	Легарис

Технически данни

Сортов състав	Темпранийо
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се бере много зряло. Във винарната гроздето се селектира на сортировъчни маси. ронка и се почти на цели зърна в малки (5200 L) конични съдове от неръждаема стомана. Следва предферментационна мацерация за няколко дни при ниска температура преди алкохолната ферментация, която преминава с местни дрожди при 28-30°C. След това виното преминава малолактична ферментация в бъчви от френски дъб.

Отлежаване

20 месеца в бъчви от френски дъб от различни производители - половината нови и половината на второ зареждане.

Описание

Накратко

Изключителна резерва от Рибера дел Дуеро от Легарис. За да се насладите оптимално на органолептичните качества на това вино, го декантирайте 60 минути преди консумация. Виното има добър потенциал за отлежаване от 8-10 години.

Дегустационни бележки

Много наситен, черешово-червен цвят с гранатови нюанси. Аромати на много зрели черни плодове на нос, обогатени от балсамични нотки и подправки. Виното е много пълтно на небце, мощно, добре балансирано и с дълготраен финал.

Съчетание с храна

Печени или гриловани червени меса, гювечи и зрели сирена.

Бележки

