

Марян Мавруд & Мерло Резерва

Maryan Mavrud & Merlot Reserve



Произход

Държава	България
Винен регион	Вино без ЗГУ/ЗНП
Винарна	Винарска изба Марян

Технически данни

Сортов състав	Мавруд & Мерло
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Бурна алкохолна ферментация проведена в съд от неръждаема стомана. 24 часа студена мацерация. Използване на нетипични дрожди за началото на ферментацията и довършване с култивирани. Прави се с цел извличане на плодови аромати.
Отлежаване	18 месеца в дъбови бъчви тип барик. Редовен батонаж.

Описание

Накратко	Това вино е елегантен прочит на сорта Мавруд с фокус върху пловия му характер и с цел да е едно гастрономическо вино. Мерлото придава заоблено тяло и обогатява пловия характер на виното. Отлежаването в дъб обогатява букета и прави това вино отличен избор, както самостоятелно, така и в комбинация с комплексни ястия.
Дегустационни бележки	Плътен, наситен тъмен рубинен цвят. Богат, комплексен аромат с доловими нотки на черни горски плодове, ванилия и подправки. Свежо и стегнато тяло с балансиран, опушен финал. Долавят се нотки на боровинки, смола и сини сливи.

Съчетание с храна	Ястия на гоматена основа, паста, месо и меки сирена.
-------------------	--



Бележки

