

Марян Резерва

Maryan Reserve



Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

24 часа студена мацерация. Отточване на около 30% от сока за производството на розе, като това концентрира цвета и ароматите. 7 дни бурна алкохолна ферментация проведена в съд от неръждаема стомана. На всеки три часа по време на ферментацията обливане и разбиване на „шапката“. Пълна малолактична ферментация проведена в дъбовите бъчви преди отлежаване.

Отлежаване

24 месеца в дъбови бъчви от 225 л.

Награди и сертификати

2012 – вино номер 1 в ДиВино топ 50 2014.
2013 – номер 7 в ДиВино топ 50 2015.
2013 – бронзов медал от Decanter 2016.

Описание

Накратко

Това вино е емблемата на Марян с множество награди, включително най-добро вино на България за реколта 2012. След 2 години отлежаване в барици, този бленд е превъзходно медитативно вино.

Дегустационни бележки

Плътно, непрогледно на цвят с гранатов пръстен по края. Изумително богатство на ароматите - цветисти теменужено парфюмени тонове, последвани от черни сушени плодове – вишна, арония и касис, придружени с леко опушен карамел. Вкусът е гладък, мек, сочен, свеж, силен, концентриран и пикантен. Феналът е доминиран от вишнева свежест и усещане за отлично интегриран дъб.

Съчетание с храна

Червени меса, дивеч, меки сирена, десерти с черен шоколад.

Бележки

