

РеДарк Каберне Совиньон & Рубин & Руен

ReDark Cabernet Sauvignon & Rubin & Ruen

DAMIANITZA

Произход

Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина
Винарна	Винарна Дамяница

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон & Рубин & Руен
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	При постъпване във винарната гроздето е сортирано - първо като гроздове, а след това и на зърна. Ферментация на цели, несмачкани 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 бъчвите.
Отлежаване	Във френски дъбови бъчви 10 месеца.
Награди и сертификати	Златен медал Mundus Vini, Germany, 2010 Златен медал Mundus Vini, Germany, 2005

Описание

Накратко	РеДарк е емблематичното вино на винарната, което съчетава най-доброто от местните и международни сортове в направата на едно запомнящо се червено вино. РеДарк е бранд с близо 20-годишна история, награждаван неколкократно на международни конкурси и споменаван в международни източници като едно от българските вина, които задължително трябва да се опитат.
----------	--

Дегустационни бележки	Цветът е наситен, рубиненочервен. Носът е комплексен, все още млад с нотки на черни маслини, сладка ванилия, цветя и йод. Сухо и стегнато тяло, мощно и пикантно. Дълъг финал с усещане за приятна плодова зрялост.
-----------------------	---

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

Бележки

