

# Уникато Рубин

## Uniqato Rubin

DAMIANITZA

### Произход

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Държава      | България             |
| Винен регион | ЗГУ Тракийска низина |
| Винарна      | Винарна Дамяница     |

### Технически данни

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| Сортов състав | Рубин             |
| Вид           | Сухо червено вино |
| Разфасовки    | 750 мл            |
| Затваряне     | Технически корк.  |

### Винификация

Началото на гроздобера е отложено до момент при който има частично завяхване на зърната. По този начин са получени по-добра концентрация на ароматите и по-облекчено извличане на тялото и цвета от ципите на гроздето. Отделните ферментатори са подложени на различни режими на ферментация. Малолактичната ферментация протича в бъчвите. Комбинирането на различните похвати за винификация и отлежаване балансирано обогатява комплексността.

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Отлежаване | Във френски дъбови бъчви 7-8 месеца. |
|------------|--------------------------------------|

### Награди и сертификати



Биологично вино.

### Описание

#### Накратко

Една от най-старите винени брандове у нас, запазил името си и до днес, UNIQATO съхранява автентичността на местните сортове и силата на стихииите.

#### Дегустационни бележки

Вино с наситен дълбок цвят и аромати на червени горски плодове. Има плътно тяло със стегнати танини, които в процеса на стареене бързо се стопяват. Усещат се още пушечно-землисти нотки, цветисто-билкова парфюмираност, а нерядко и конфитюрена сладост. Вино с дълъг финал и потенциал за отлежаване.

#### Съчетание с храна

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

#### Бележки

