

Винеа Крианца

Vinea Crianza



Произход

Държава	Испания
Винен регион	Сигалес
Винарна	Финка Мюзийум

Технически данни

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

Винификация

Преди ферментацията се прави студена мацерация се при температура от 5°C в съдове от неръждаема стомана, за да се извлече цвят и да се запази плодовия характер на гроздето. След това следва ферментация при температура от 27°C с кратко, но често изпомпване, за постигане на плътно вино с плодов характер и добра структура, което в същото време да е лесно за съчетаване с храна.

Отлежаване

14 месеца в бъчви от 60% американски дъб и 40% френски дъб. Условиата (температура и влажност) по време на отлежаването се поддържат на контролирани постоянни нива.

Описание

Накратко

Изящно и запомнящо се вино от един от най-забележителните винени региони на Испания, показващо пълния потенциал на сорта Темпранийо.

Дегустационни бележки

Рубиненочервен, брилянтен цвят с пурпурни нюанси. Наситен нос с аромати на горски плодове, обогатени от минерални и опушени нотки. По-късно се разкриват и нотки на кокос и кафе. Елегантно на небце, с кадифена текстура благодарение на приятната гама от сладки, зрели и изразителни танини. Вино, предлагащо богата гама от вкусове, където минералността обогатява комплексния му плодов характер.

Съчетание с храна

Отлично се съчетава с месо, риба, сирена и сушени меса.

Бележки

