

Иван Александър Гранд Кюве

Ivan Alexander Grande Cuvee



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 12 месеца в дъбови бъчви от 225 л. Бъчвите са от българска, френска и американска дървесина.

Награди и сертификати 2013 – Mundus Vini – Сребърен медал, 2015. 2013 – СМВ – Златен медал, 2016.

Описание

Накратко Иван Александър е български владетел по чието време достигаме златен век.

Дегустационни бележки Искрящ, дълбок цвят с пурпурни оттенъци. Елегантен букет от аромати на дива черна череша, черни горски плодове – къпина, боровинка, пипер и благородни нотки на тютюн и евкалипт. Във вкуса черен пипер и нотки на шоколад са прекрасно интегрирани в нежното, плюшено тяло.

Съчетание с храна Дивеч, телешко и говеждо месо, богати сирена.

Бележки

