

Зинфандел Олд Гоуст Олд Вайнс

Zinfandel Old Ghost Old Vines



Произход

Държава	САЩ
Винен регион	Калифорния, Лодай
Винарна	Клинкър Брик

Технически данни

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

Винификация

Гроздето се бере на ръка и се сортира щателно преди внимателно ронкане и смачкване директно във френски и американски дъбови бъчви. Ферментацията в дъб продължава 14 дни, през което време плодът е изложен на дъб в началото на своя жизнен цикъл, създавайки деликатни и интегрирани аромати от дъба, излагайки го на кислород, за да се омекотят танините. След ферментацията виното се оставя да мацерира върху ципите в продължение на 10 дни, което допринася за неговия непрозрачен рубиненочервен цвят.

Отлежаване	18 месеца в 40% френски дъб и 60% американски дъб.
------------	--

Описание

Накратко

Вече над сто години семейството обработва земята и произвежда висококачествено грозде. Зинфандел е един от първите сортове, засадени в апелацията Лоди, въпреки че е популярен и в други части на Калифорния. Този Зинфандел е от лозе, засадено през 1916 г., на име Бърни Метлър. Засадено е на собствена подложка и дава невероятен плод и до днес, след повече от 107 години. Това е най-добрият Зинфандел, който винарната произвежда всяка година.

Дегустационни бележки

Наситеният нос с аромати на черен пипер и билки се разгръща в експресивни нотки на сочен нар и зряла череша. Вярно на стила на винарната, виното е изпълнено със свежест и ярки нотки на горски плодове и черен шоколад. Тези слоевете от комплексни аромати разкриват сърцевина от зрели танини и дълъг, тактилен финал.

Съчетание с храна	Сервирайте с ребърца на скара.
-------------------	--------------------------------

Бележки

