

Зинфандел Олд Вайнс Мариса Винярдс

Zinfandel Old Vines Marisa Vinyards



Произход

Държава	САЩ
Винен регион	Калифорния, Лодай
Винарна	Клинкър Брик

Технически данни

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

Винификация	Ръчно бране и ръчно сортиране на лозето рано сутрин. Във винарната, гроздето се ронка, пресова се внимателно и се поставя във френски и американски дъбови бъчви. Ферментацията протича в продължение на 14 дни в дъб. Това увеличава контакта с кислород, омекотява танините и съхранява деликатни аромати от дъба. След ферментацията, виното се оставя да мацерира върху ципите в продължение на 10 дни. След това отделя от утайката и се оставя да отлежава в дъб.
-------------	---

Отлежаване	18 месеца в 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.
----------	---

Дегустационни бележки	Непрогледен рубиненочервен цвят. Наситен нос с аромати на горски плодове и нотка на ревен. На небце виното е плътно и мощно, с нотки на сочни сини горски плодове и сливи. Гладкият финал се задържа с обилна свежест и умерени танини, които допълват тялото на виното.
-----------------------	--

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

Бележки

