Terroir Vranec 2013 Grand Reserva

Суво црвено вино добиено од 100% гроздови од сортата Вранец, природно просушени на самата лоза. Има карактеристична густина за сортата, одлична подвижност и динамичен вискозитет. Виното се одликува со темна рубин црвена боја, а аромата е овошно-зачинска и потсетува на мешавина од зрела капина, боровинка и модра слива, со дискретна нота на нане. Со процесот од 28-месечно зреење во нови барик-буриња од американски даб се добива исклучително полн и интензивен вкус на џем од црно овошје, со долг и перзистентен чоколаден послевкус. Хармоничните киселини, меките сомотести танини и комплексното буке со префинета структура му овозможуваат на ова вино потенцијал за долго созревање. Со одлежувањето на подолг период во соодветен амбиент ова вино ќе добие дополнителна комплексност и раскош.

Комбинирајте го ова вино со специјалитети од црвено месо, дивеч во пикантен сос, или јаки сирења.

Препорачана температура на послужување: 16-18°C.

Препорачуваме да се декантира пред послужување.

Алкохол: 16.3% Vol. **Полнето**: Август 2016

Награди: Selection 2017, Германија – **Златен медал**
The Balkans International Wine Competition 2017, Бугарија – **Златен медал**
Les Citadelles du Vin 2017, Франција – **Златен медал**