

Cuvée de Prestige 2016



Суво црвено вино добиено со винификација на внимателно одбрани гроздови од сортите Merlot (43%), Vranec (38%) и Cabernet Franc (19%). Виното се одликува со интензивна рубин црвена боја и допадлива арома на црно ситнозрнесто овошје, надополнето со зачински поттонови и долг послевкус на капучино и црно чоколадо. Комплексноста на ова куве се должи на 15-месечното одлежување во нови и делумно користени буриња од француски и американски даб. Вкусот е полн, со висока содржина на екстракт, хармонична свежина и меки сомотести танини кои му овозможуваат на ова вино потенцијал за повеќегодишно созревање во шише.

Комбинирање: со јаки сирења или специјалитети од месо и дивеч.

Препорачливо е виното да се декантира пред послужување.

Препорачана температура на послужување: 15-18°C.

Алкохол: 14.7% Vol.

Полнето: Април 2018

Награди: Mundus Vini Spring 2019, Германија – **Златен медал**

Sakura 2018, Јапонија – **Златен медал**

The Lyon International Competition 2019 – **Златен медал**