



Terroir Vranec Grand Reserva 2015

Суво црвено вино добиено од 100% одбрани гроздови и природно просушени на самата лоза, од сортата Вранец. Виното се одликува со карактеристична густина за сортата, одлична подвижност и динамичен вискозитет. Бојата е длабока и темна рубин црвена, а аромата е овошно-зачинска и потсетува на комбинација од зрела капина, боровинка и модра слива, со дискретна нота на нане. Со процесот од 24-месечно зреење во нови буриња од француски и американски даб се добива исклучително полн и интензивен вкус на џем од црно овошје, со долг и перзистентен чоколаден послевкус. Хармоничната свежина, 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: 15-18°C.

Препорачуваме да се декантира пред послужување.

Алкохол: 16% Vol.

Полнето: Март 2018