

Cuvée de Prestige 2006



Премиум суво црвено вино добиено со мешање на внимателно одбрано грозје од сортите Merlot (86%) и Cabernet Franc (14%) уште за време на алкохолната ферментација. Виното се одликува со прекрасна рубин црвена боја, богатство од овошни ароми и дискретни вегетативни ноти измешани со аромите на црно чоколадо и какао, обвиткани во ванила и печено кедрово дрво. Вкусот е полн, со висока содржна на екстракт, присуство на меки сомотести танини и хармонична свежина која ја истакнува структурата. Комплексноста на ова cuvée се должи на повеќемесечното одлежување и созревање (18 месеци) во нови и делумно користени дабови буриња со капацитет од 225l. Одличната структура и свежина ќе обезбеди развој и дополнителна комплексност со грижливо одлежување. За време на одлежувањето можно е да се јави мал талог.

Уживајте во виното со месо, дивеч, јаки сирења и разновидна зачинета храна. Да се консумира на температура од 14-16°C. Препорачливо е виното да се декантира пред послужување.

Полнето: Мај, 2008

НАГРАДИ:

- Novosadski Sajam 2008, Шампион на црвени вина
- Gast 2008, Шампион на црвени вина