

35-ти Паралел Резерва Карменер 2014



Вината 35-ти Паралел Резерва се произвеждат според концепцията Vi-Valley (Две долини): култивира се един и същ сорт в две различни долини. Именно този е начинът на производство, който дава на 35-ти Паралел перфектен баланс, аромат, концентрация, интензивност и зрялост, а също така е това, което го прави идеално вино за голямо разнообразие от храни, подобряващи вкуса му.

Сорт: 100% Карменер

Произход: Долини Моулей и Рапел, Чили. 35-ти Паралел Резерва Карменер е направен от грозде от двете най-добри долини за отглеждането на сорта - Моулей и Рапел, осигуряващи на лозите оптимална температура и почвени условия. Беритбата се определя от достигане на отлична плодова концентрация и ниво на танини. Това е зряло вино, при което отлежаването резултира в прекрасни дъбови тонове и мекота във вкуса.

Винопроизводство: Беритбата е ръчна и механизирена. С цел подсилване на свежите плодови аромати и танини, максималната температура по време на ферментацията не надвишава 26°C и не се прилага мацерация. Виното отлежава 6 месеца във френски дъбови бъчви. Всички процеси се прилагат с мисълта за производство на вино с висока плодова интензивност и мекота във вкуса.

Характеристики: Много интензивен нос с аромати на червени плодове с нотки на касис и ванила. В устата е концентрирано, сочно и елегантно, финалът е много приятен и продължителен.

Предложения за сервиране: Идеално за ризото, паеля, както и зрели сирена. Да се сервира при 17 до 19°C.