

8 Barrels

Asamblaj Ediție Limitată

Struguri: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot

An de recoltă: 2016

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,37 g/l

Concentrație alcoolică: 14,5% vol.

Treaptă de calitate: D.O.C - C.M.D.

Aciditate totală: 5,68 g/l



Particularități de vinificație

Vinificarea acestui asamblaj de excepție a avut loc separat pentru fiecare varietate de struguri. Pentru a avea o extracție eficientă, mustuiala a fost macerată timp de peste trei săptămâni la temperatură controlată. Apoi vinurile au fost maturate în butoaie de stejar timp de 12 luni, în funcție de evoluția fiecăruia până la atingerea echilibrului perfect între structură și arome. Au fost selectate doar cele mai bune baricuri pentru a crea 8 Barrels, asamblarea propriu-zisă a vinurilor durând încă trei luni.



Note de degustare

Culoare roșu rubiniu aprins, cu note de piper negru și nucșoară, datorate Shirazului. Senzațiile de afine mature, cireșe negre și tabac negru macerat completează tabloul aromatic. Gustul elegant și fructat conduce către taninurile moi și perfect integrate, completate de un final persistent.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent împreună cu fripturi premium de vită, dar și cu ciocolată amăruie sau brânzeturi dure maturate.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 15-17°C.

Budureasca

