

# Origini Shiraz

Struguri: *Shiraz*

An de recoltă: *2015*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,80 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,54 g/l*



## Particularități de vinificație

Shirazul este un soi de struguri relativ nou în România, care a demonstrat că se pot crea vinuri de valoare din producția pe care o oferă. Aflându-se bine poziționat în viile Budureasca, pe soluri foarte bogate în calcar, strugurii de Shiraz stau la baza unor vinuri cu personalitate și potențial mare de învechire, premiate la marile concursuri internaționale. A fost maturat 12 luni în butoaie de stejar.



## Note de degustare

Culoare rubiniu închis, cu arome picante și accente amăruie de cireșe negre. Un vin corpulent, robust, cu gust intens de prune brumării și fructe de pădure, cu piper negru. Taninurile ferme, dar catifelate, dau eleganță acestui vin. Prezintă un potențial ridicat de învechire.



## Asocieri cu preparate culinare

Se asociază cu preparate puțin mai picante, mezeluri fine și brânzeturi maturate. Ideal cu mușchi de vită Wellington.



## Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.



Recolta 2015

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2019



Recolta 2015

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2019



Recolta 2013

ARGINT - Mondial de Bruxelles 2016



Recolta 2013

ARGINT - Syrah du Monde 2016



Recolta 2013

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2016

