

# Noble Five

Struguri: *Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,72 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,52 g/l*



## Particularități de vinificație

Vinificarea s-a făcut separat pentru fiecare varietate. Pentru o extracție eficientă, mustul a avut o macerare clasică timp de peste 20 de zile. După aceea, vinurile au fost maturate în butoaie de stejar românesc și franțuzesc până la 12 luni, în funcție de evoluția fiecăruia până la echilibrul perfect între structură și arome. Numai cele mai bune butoaie au fost alese pentru a crea asamblajul Noble Five. A fost nevoie de încă trei luni pentru a perfecționa amestecul, timp în care oenologul Stephen Donnelly a căutat armonia celor cinci soiuri.



## Note de degustare

În pahar, vinul se prezintă într-o frumoasă culoare rubiniu închis, cu gust de cireșe negre și prune uscate. Notele fine de scortişoară și cuişoare se dezvoltă într-o ușoară aromă de mentol. Este un vin complex, care își arată adevărata valoare odată trecerea timpului.



## Asocieri cu preparate culinare

Perfect alături de preparate pe bază de piept de rață sau carne de vită și miel acompaniată de sosuri de fructe roșii.



## Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2018

88 Puncte - Wine  
Enthusiast 2021



Recolta 2018

ARGINT - Sakura Japan  
Wine Awards 2021



Recolta 2018

ARGINT - Mondial de  
Bruxelles 2021



Recolta 2018

BRONZ - Decanter Wine  
Awards 2021



Recolta 2016

AUR - Asia Wine Trophy  
2019

# Budureasca

