

Noble Five

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

An de recoltă: 2016

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,90 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,17 g/l*



Particularități de vinificație

Noble Five este obținut din struguri selectați din cele mai bune loturi. Vinificarea a avut loc separat pentru fiecare varietate. Mustul a fost macerat timp de peste 20 de zile. Apoi vinurile au fost maturate în butoaie de stejar franțuzesc timp de 9-12 luni, în funcție de evoluția fiecăruia până la echilibrul perfect între structură și arome. După această perioadă, doar cele mai bune butoaie au fost selectate pentru a crea acest asamblaj. A fost nevoie de trei luni pentru a realiza amestecul, timp în care vinificatorul a căutat armonia celor cinci soiuri.



Note de degustare

Culoare intensă rubiniu închis. Are o structură elegantă și un gust fructat, de cireșe negre și prune uscate, cu note fine de scorțișoară și cuișoare, ce se dezvoltă într-o ușoară aromă de mentol. Este un vin care își arată adevăratul potențial odată cu trecerea timpului.



Asocieri cu preparate culinare

Perfect alături de carne de vită, porc și miel. Încercați-l cu un cotlet de porc pe os cu cartofi copti și ierburi de Provence.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2016

AUR - Asia Wine Trophy
2019



Recolta 2016

AUR - International Wine
Contest Bucharest 2019



Recolta 2016

ARGINT - Decanter World
Wine Awards 2019



Recolta 2016

BRONZ - Int. Wine &
Spirit Competition 2019



Recolta 2015

ARGINT - Mundus Vini
2018

