

Origini Reserve

Struguri: *Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz*

An de recoltă: *2017*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,10 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,24 g/l*



Particularități de vinificație

Acest vin face parte din colecția noastră de elită – Origini și este rezultatul unui asamblaj îndrăzneț între trei soiuri nobile de struguri negri: Cabernet Sauvignon, Merlot și Shiraz. Maturarea vinului s-a realizat cu grijă timp de 12 luni, în baricuri de stejar românesc și franțuzesc. După încheierea maturării la baric, printr-o selecționare atentă a celor mai bune butoaie, s-a creat acest vin de o calitate incontestabilă, RESERVE, un asamblaj perfect și echilibrat. Un vin excelent pentru o învechire îndelungată.



Note de degustare

Culoare închisă și extractivă, cu o bordură rubinie. Aromele sunt definite de fructe negre de pădure și o subtilă senzație ce amintește de frunza de tutun. Gustul ne duce cu gândul la mure zemoase și la vișine bine coapte. Taninurile sunt perfect integrate, iar finalul este lung și echilibrat.



Asocieri cu preparate culinare

Se potrivește excelent alături de brânzeturi maturate și preparate din carne de vânat sau vită cu sosuri delicioase.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

ARGINT - Vinarium
IWCB 2021



Recolta 2014

ARGINT - Korea Wine
Challenge 2017



Recolta 2014

AUR - Int. Wine Contest
Bucharest 2017



Recolta 2013

89 Puncte - Wine
Enthusiast 2016



Recolta 2013

AUR - Berliner Wein
Trophy 2016

Budureasca

