

Premium Shiraz

Struguri: *Shiraz*

An de recoltă: *2018*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,10 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *4,90 g/l*



Particularități de vinificație

Soiul Shiraz este o prezență relativ nouă în regiunea Dealul Mare, viile Budureasca, însă acesta face parte dintre cei mai buni struguri negri din care Budureasca obține vinuri câștigătoare de concursuri internaționale. Pentru a păstra calitatea vinului, acesta a fost filtrat ușor. Mustuiala a fost supusă macerației la rece, la temperaturi de 10°C, timp de cinci zile, pentru a obține un caracter fructat mai pronunțat. 40% din vin a fost maturat în tihnă în butoaie de stejar american pentru o perioadă de 12 luni.



Note de degustare

Culoare interesantă roșu închis cu reflexii rubinii, cu arome compuse din note de mure. Taninurile sunt ferme și bine integrate în baza vinului, iar gustul intens de fructe de pădure, cu o ușoară atingere de piper, ne conduce către un final intens și plăcut.



Asocieri cu preparate culinare

Se poate asocia cu cotlet de porc cu rozmarin și cartofi copti, carne de vită la grătar, cârnați picanți.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

ARGINT - Syrah du
Monde 2020



Recolta 2013

ARGINT - Asia Wine
Trophy 2014



Recolta 2012

ARGINT - Mondial de
Bruxelles 2014



Recolta 2012

ARGINT - Decanter
World Wine 2014



Recolta 2011

AUR - Mondial de
Bruxelles 2013

Budureasca

