



by COLLECTION BURGOZONE

EVA червен купаж



Гроздобер: Ръчно бране и инспекция на сортираща лента

Сорт: Каберне фран, Сира, Гъмза Каберне Совиньон и Ежиодола

Добив: 15-18 хл/ха

Регион: ЗГУ Защитено географско указание Дунавска равнина

Произход: Собствени лозя, Оряхово, България

Обем: 0.75 л

Винификация: Ферментация в съдове от инокс

Отлежаване: Френски дъб 12-15 месеца

Цвят: Рубинено червен с добър отблясък

Аромат: Елегантен, с нотки на свежи плодове в началото, трансформиращи се в пушени сушени плодове, ванилия, лек дъб.

Вкус: доминиран от свежи плодове допълнен от нюанси на карамелизирани сушени плодове, ванилия, лек минерален тон в послевкуса.

Температура на сервиране: 18-20 °C

Съчетание с храна: Червени меса, колбаси, зрели сирена

Виното е с много добър потенциал за стареене.

Награди:

