

Вила Кътица

Резерва 2016

Сепаж

Каберне Совиньон 80% / Мерло 20%

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ:

Притежава наситен, гранатово-рубинен непрогледен цвят. Ароматът е комплекс от меки дъбови нотки, ванилия, табак, смокиня, индрише и горски черни плодове. Вкусът е пълтен, обемен, но подчертано плодов и хармоничен. Гали кадифено небцето със степените си танини и обратната киселинност. Тялото му е богато, а в послевкуса му се долавят нотки на карамел, дим и печени ядки. Ароматът на виното остава дълго след като сте оставили чашата си празна.

ПРОИЗХОД И ДРУГИ:

с. Карабунар (Тракийска низина)

18 месеца отлежаване в бъчви от български бял дъб

Последващо отлежаване в бутилка при температура 15°

Вино без стабилизатори и сулфити.

Вино с минимално влияние и употреба на механични средства. Изцяло занаятчийски и продукт на ръчен труд. Не е преминавало процес на филтриране, затова би могло да съдържа значително количество благородна утайка. Преминало е процес на бурна ферментация в съдове с отворена шапка при ежедневно объркване. Тихата ферментация е проведена директно в дъбови бъчви.

Виното от различните бъчви не е купажирано, съответно всяка една бъчва е бутилирана и запазена максимално автентична. Разликите в дегустационно отношение биха могли да бъдат значителни, нещо което считаме за индивидуален чар и целенасочено решихме да запазим по този начин.

Потенциал за отлежаване: 2022 – 2025г

Алк.: 15,5%



Препоръки за консумация:

Температура 16-19°,
да се избягва агресивно
охлаждане.

Декантиране 20-30 мин.