

Consigna Merlot

Hiszpania, Kastylia.



Merlot jest jedną z odmian winogron stosowanych w Castilla La Mancha, która bardzo dobrze przystosowała się do klimatu. Podobnie jak we Francji Vins de Pays, Vino de la Tierra de Castilla to hiszpańskie oznaczenie geograficzne dla win znajdujących się w autonomicznym regionie Kastylia-La Mancha. Winorośla rosną na wysokości 700 metrów nad poziomem morza, na terenie wapienno - gliniastym, gdzie występują rzadkie opady deszczu.

Opis wina:

Wino przechodzi okres zimnej maceracji, który trwa od 3 do 4 dni. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze poniżej 25° C. Fermentacja trwa od 6 do 8 dni, w wyniku czego powstaje wino młode ale o zaskakująco dobrej strukturze. Jest to codzienne wino wytrawne o głębokim, czerwonym kolorze. W nosie złożone aromaty śliwki i wiśni. Wyraźna paleta z delikatnymi taninami podkreślającymi charakter tego eleganckiego wina. Idealne do dań z ryżem, dojrzałych serów oraz wieprzowiny.

Najlepiej podawać w temp. 15-16° C.

Typ: czerwone, wytrawne

