

## Ghost Pines Zinfandel USA, Kalifornia



Ghost Pines nie zna granic. Zamiast tworzyć klasyczny blend i łączyć szczepy zestawiono tutaj ze sobą różne AVA. Daje to możliwość wybierania winogron wyłącznie ze względu na ich jakość i walory smakowe. Ta praktyka prowadzi do zbioru owoców, które oferują niezwykłą równowagę, teksturę, kwasowość i smak. Wino Ghost Pines uosabia charakterystyczny styl kalifornijskiego winiarstwa.

### Opis wina:

Do Ghost Pines Zinfandel 2016 wybraliśmy grona w oparciu o ogólną jakość i smak. Ten rocznik przyniósł mniej winogron na krzewach ale za to owoce były doskonałej jakości z doskonale skoncentrowanymi smakami. Zdecydowano, pozyskać grona z apelacji AVA Sonoma i AVA San Joaquin. Wino fermentowane w temperaturze około 26 stopni Celsjusza przez około 4 tygodnie. Pierwszą filtrację moszczu przeprowadzono po około czterech dniach. Głównym celem było skupienie się na owocowych smakach by zapobiec wydobyciu się zbyt dużej ilości garbników. Ghost Pines Zinfandel leżakowano przez kilka miesięcy w beczkach z amerykańskiego dębu dzięki czemu wino stało się dobrze zrównoważone. Wino wykonane w 97% ze szczepu Zinfandel i w 3 % z Petit Syrah oferuje bogaty, złożony aromat dojrzałego dżemu malinowego, karmelu i dębowych nut. Na podniebieniu wino oferuje intensywne smaki ciemnych owoców i przypraw. Bujną strukturę uwydatnia delikatny, bardzo owocowy, długi finisz. Doskonałe do wszelkiego rodzaju mięs i dań mięsnych jednogarnkowych oraz dojrzewających serów.

### Typ:

Czerwone, wytrawne  
Zawartość alkoholu 15,06%  
Cukier resztkowy 4,3 g/l

