



Magnifico

Wytrawne wino czerwone | 2006 | (3 liter, 6 liter, 9 liter)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (wino o pełnym nasyceniu)
Nazwa stoku: Ördögárok
Pojemność: 3 liter, 6 liter, 9 liter
Linia produktów: Különleges palackok és évjártok, dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wysokiej jakości specjalne wino powstałe wyłącznie z wyselekcjonowanych winogron odmiany Merlot zebranych ze stoków Ördögár, wytwarzane tylko w wyróżniających się rocznikach. Autor wina jego wyjątkowość podkreśla również jego nazwą, którą nadał mu by uczcić pamięć II Magnifico Lorenzo Medici (łac. magnifico – odpowiednik węgierskiego, czyli polskiego wyjątkowy, wspaniały). Zarówno użyte winogrona, jak również samo wino musi spełniać wymogi co do jego wyjątkowego smaku, pełnego cudownej złożoności. Ten szlachetny napój swe specjalne walory uzyskuje przez 24 miesięczne dojrzewanie w nowych beczkach barrique. Jego wygląd z głęboko ciemną barwą najlepiej odzwierciedla piękno danego rocznika i terroiru. Jego smak i zapach jest przepełniony aromatami mlecznej czekolady, czereśni skąpanych rumem, suszonych śliwek i tytoniu. Polecamy serwowanie do czekoladowych deserów, cygar i w wyjątkowych chwilach życia.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne
Zawartość cukru: n.d.
Zawartość alkoholu: 15,79%
Poziom kwasowości: 5,7 g/l
Zawartość bezcukrowej suchej masy: 35,0 g/l

Dane o winoroślach

Obszar upraw: Villány Wine Region
Nazwa stoku: Ördögárok
Rodzaj gleby: wapno, less
Odmiany winorośli i ich udział: merlot 100%
Wiek krzewów winorośli: 10 latnie
Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli
Czas zbiorów: 2006. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik
Sposób fermentacji: kontrolowane
Dojrzewanie: mała beczka dębowa
Czas dojrzewania: 24 miesiąc
Czas butelkowania: 2009.07.22