

Топ-линия

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА ОИРАД



Это вино для тех, кто ценит качество. Производится оно из зрелого винограда. Солнце, свет и море добавляют ему насыщенный аромат и неповторимый вкус. Характер этого сладкого вина передаёт всю средиземноморскую чувственность. Отлично сочетается с голубыми сырами. Исключительно подходит к сухим кондитерским изделиям.



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА ОИРАД

земля:	Северо-восточные бедные каменистые почвы
климат:	Средиземноморский климат с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими ветреными летними сезонами
урожай:	Сбор урожая во второй декаде сентября с показателями сахара 320/330 г/л
виноделие:	Внимательный отбор перезрелых ягод, с мягким их отделением и прессованием, ферментация путём скоротечной мацерации при температуре 15 С и 18 С.
утонченность:	Выдержка в стальных цистернах 3-4 месяца, 90 дней в дубовых бочках и 3 месяца в бутылках.
разлив:	Розлив в атмосфере азота.
Аналитические данные:	Градус алкоголя 14-14,5% vol.,общая кислотность 5,2 г/л в винной кислоте, остаточный сахар 125 г/л.
органолептические характеристики:	Цвет яркий золотисто-жёлтый, насыщенный цветочный аромат с нотками мёда и миндаля, вкус приятный гармоничный мягкий и сладкий.
спариваний:	Подаётся в конце трапезы с голубыми сырами и печеньем; подходит для медитации
Температура сервировки:	12/14°C
формат:	37,5 cl

НАГРАДЫ:

ГАЛЕРЕЯ:



