



PULPIT ROCK

SHIRAZ 2005

Южна Африка



Реколта

2005

Производител

Pulpit Rock

Произход

Южна Африка

Сорт

100% Shiraz

Винификация

Прибирането на реколтата започва в първата седмица на февруари и завършва в средата на март. Ферментацията се извършва при постоянна температура 24° - 26° C. През този период сокът се преточва ежедневно за оптимално извличане на цвят и аромати. След алкохолна ферментация на вина, започва малолактична ферментация.

Отлежаване

Отлежала 10 месеца в бъчви от френски дъб.

Цвят

Концентрирано тъмно-червен

Аромат

Комплексен аромат, типичен за вината Шира-на пикатни подправки в съчетание с узрели плодове.

Вкус

Добре балансирана структура. Нежни танини и добра киселинност допринасят за баланса на това вино. Елегантен и дълъг финал.

Температура на съхранение

10-18° C

Препоръки за сервиране

Печени червени меса, пържоли със пикантен сос, паста с тъмен сос и месо

Температура на сервиране

16-18° C



VINOIDRUGI



ROSSOFORTE

Ул. Велико Търново 27-29, София 1504, България
Тел. +359 2 943 09 70 Факс +359 2 944 37 76 Email info@rossoforte.bg