



SÉRAME

# Syrah 2007

Ленгедок, Франция



**Реколта**  
2007

**Производител**  
Sérame

**Произход**  
Ленгедок, Франция

**Сорт**  
100% Syrah / Shiraz

**Винификация**  
Накисване в продължение на 8-10 дни при ниска температура 12 ° C по метода "Pigeage" с цел максимално извличане на аромат и цвят. Алкохолна ферментация в отделни партии с естествени дрождите при контролирана температура от 26 ° C.

**Цвят**  
Интензивен рубинен цвят

**Аромат**  
Приятен, лек на плодове и сини сливи

**Вкус**  
Зрели червени плодове, с леки нотки на опишено дърво, приятен дълъг послевкус. Богати и балансирани танини.

**Температура на съхранение**  
9-15° C

**Препоръки за сервиране**  
Печени червени меса, барбекю, меки сирена

**Температура на сервиране**  
15-17° 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