

MERUM PRIORATI INICI Priorat DOQ 0,75l

EAN 8437007010145 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Raudonasis

 **Šalis**
Ispanija

 **Regionas**
Prioratas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
55% Red garnacha, 15% Carignan,
15% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

 **Brandinimas**
Brandinta 12 mėn. prancūziško
ąžuolo statinės

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
15%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„MERUM Priorati“ vyninė, esanti garsiam, tačiau atšiauriame Priorato regione, priklauso Pere Ventura šeimai. Šio regiono dirvožemis susideda iš skalūno ir kalkakmenio, o kalvotas kraštovaizdis lemia terasinius vynuogynus, kurie duoda mažus derlius ir reikalauja daug rankų darbo. Vynuogės renkamos rankomis ir fermentuojamos nerūdijančio plieno talpyklose. Po temperatūrai kontroliuojamos fermentacijos ir malolaktinės fermentacijos, vynas brandinamas 225 litrų prancūziško ąžuolo statinėse 8–12 mėnesių, o po to išpilstomas be papildomo valymo ir filtravimo.

Aromatas

Aromatas ekspresyvus ir daugiasluoksnis. Jame dominuoja raudonieji vaisiai ir uogos – avietės, juodieji serbentai, gervuogės su subtiliomis prieskonių, kavos ir anyžių užuominomis.

Skonis

Gaivaus skonio, juntamos subalansuotos vaisių ir prieskonių natos. Taninai smulkūs, tačiau labai tvirti. Ilgame poskonyje atsiskleidžia džemiškos gervuogių natos su juodųjų pipirų užuominomis.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su patiekalais pagardintais trumais, antienos krutinėle su saldžiųjų bulvių piure ar įvairiais brandintais sūriais. Rekomenduojama patiekti raudonojo vyno taurėje 15–17C.