

séptimo

Septimo Sentido Tempranillo 0,75l

EAN 8437008735085 Kategorija Ramus vynas



Apdovanojimai



Vynas yra veganiškas



Spalva
Raudonasis



Gamintojas
Septimo



Šalis
Ispanija



Skonis
Sausas



Vynuogių rūšis
Tempranillo



Brandinimas
Brandinta 3mėn. Prancūziško ir Amerikietiško ąžuolo statinėse



Tūris
0,75



Stiprumas
13%



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

Vynas gaminamas iš Tempranillo vynuogių, užaugintų aukštesnėse Ispanijos plynaukštėse, kur vyrauja kontinentinis Viduržemio jūros klimatas. Dideli temperatūrų svyravimai, nedideli krituliai ir ilgas saulėtų valandų skaičius per metus sukuria idealias sąlygas aukštos kokybės vynuogių auginimui. Derlius renkamas spalio pradžioje. Maceracija trunka dvi savaites, fermentacija vykdoma kontroliuojamoje 28 °C temperatūroje, siekiant išgauti ryškų vaisių charakterį ir taninų struktūrą. Po fermentacijos vynas 3 mėnesius brandinamas Prancūziško ir Amerikietiško ąžuolo statinėse, kurios suteikia švelnių prieskonių ir papildomos kompleksiško. Tempranillo čia atsiskleidžia savo tipiškomis raudonų uogų, vyšnių ir subtilaus ąžuolo natomis, išlaikydamas elegantišką balansą tarp vaisiškumo ir struktūros.

Aromatas

Aromatas intensyvus ir vaisiškas – dominuoja prinokusių raudonų uogų bei vyšnių natos, subtiliai papildytos lengvais prieskonių, vanilės ir skrudinto ąžuolo atspalviais. Kvapas harmoningas ir gerai subalansuotas, atskleidžiantis Tempranillo veislės būdingą charakterį ir brandinimą.

Skonis

Skonis sodrus ir subalansuotas – išryškėja tamsių uogų natos, lydimos subtilių prieskonių užuominų. Juntami švelnūs taninai ir ilgai išliekantis poskonis suteikia vynui gylio, elegancijos ir šilto charakterio.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su įvairiais grilio patiekalais, troškinais, avienu ar kietaisiais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 18 °C, raudonojo vyno taurėje. Šis vynas yra veganiškas.