



SACRED HILL

MARLBOROUGH
PINOT NOIR



OPIS WINOBRANIA

Wiosnę w Marlborough mieliśmy ciepłą, suchą i wczesną, co dla zespołu naszej winiarni było dodatkowym bonusem, gdyż nie musieliśmy już spędzać tak wielu nocy na walkę z mrozem. Wczesna wiosna przerodziła się w lato, które cały czas było ciepłe i suche, stanowiąc dobry fundament do wysokiej jakości zbiorów. Te ciepłe i suche warunki spowodowały, że poziomy kwasowości spadały szybciej niż zwykle, więc podjęliśmy decyzję o zebraniu znacznej ilości parceli wcześniej by uchwycić wspaniałe smaki i dobrą równowagę kwasowości. Postawienie na smak z jednoczesną dokładną obserwacją danych dotyczących dojrzałości zdecydowanie się opłaciło i w momencie, gdy późną jesienią nadeszły deszcze, nasza firma miała już zebrane 90% całkowitego plonu, w czym wyprzedzaliśmy średnią regionalną.

OPIS WINA

Lśniący kolor ciemnej czerwieni granatu. Przyciągający aromat ciemnoczerwonych owoców, mozaika delikatnych nut i akcentów pieczonego mięsa zmieszanych z ciemną czereśnią. Zakres smaków ma bogate warstwy składające się z dojrzałych czerwonych jagód, tymianku i głębszego interesującego wytrawnego smaku. Jest to gładkie, mięsiste wino z posmakiem czekolady i maliny.

WYBÓR WINA

Po procesie maceracji, wino Pinot Noir fermentowało pod troskliwym okiem, aby zachować owoce i aby możliwe było zbudowanie delikatnej, łagodnej, wytrawnej konsystencji. Dzięki francuskiemu dębowi uzyskano strukturę, konsystencję i ostrość smaku.

DANE TECHNICZNE

Odmiana	Pinot Noir
Pasuje do dań	wołowina, jagnięcina
Leżakowanie	3 lata
RS (cukier osadowy)	0 g/L
Alkohol	13,5 %
pH	3,74
TA:	5,26 g/L



New Zealand,
Marlborough
Region



3oceany.pl