



Název: Sein

Vinařství: Vinessense

Odrůda: Monastrell (60%), Syrah (40%)

Červené suché víno barrique 12 měsíců



Slovo majitele:

Víno z vyšší řady v naší nabídce. Na jedné z degustací, kde jsme víno objevili ho zákazníci pokřtili “duchna”. Sein je těžké víno vysoké viskozity, bohaté plné ovocné chuti s výraznou kyselinkou a velice výraznou tříslovinou a jemnou likérovou linkou. Hodí se pro náročnější zákazníky a pro výjimečnější příležitosti.

Popis:

Červené suché víno vyrobené z odrůd Monastrell 60% a Syrah 40%. Stáří vinic u odrůdy Monastrell je 50 let a u odrůdy Syrah 35 let. Z každého keře se sklídí pouze 1-1,5 kg hroznů, což odpovídá výnosnosti 2500 kg/Ha. Hrozny se sbírají a třídí výhradně ručně. Fermentace jednotlivých odrůd probíhá v nerezových vinifikátorech při teplotě 24-27°C po dobu 17 dní. Následuje zrání ve francouzských dubových sudech. Odrůda Monastrell zraje ve velkých sudech o objemu 500 litrů a Syrah v meších sudech o objemu 225 litrů. Doba zrání je 12 měsíců. Potom se vína smíchají a nechají ještě několik měsíců stabilizovat v nerezových tancích. Víno se stáčí do lahví bez filtrace.



Víno má temně fialovou barvu s fialovými odlesky a vysokou viskozitu.

Velmi intenzivní sladká, bohatě koncentrovaná vůně lesních plodů a zralých třešní, je doprovázena tóny drahého dřeva, koženého pásku, kouře a kořenitostí rozmarýmu s lékořicí. Chuť je plná, hutná, ovocná s dobrou kyselinou, výraznější tříslovinou a kořenitou kávově-čokoládovou dlouhou dochutí. Alkohol je skvěle zakomponován do charakteru vína a nemá žádný rušivý projev, víno je tak skvěle pitelné.

Snoubení s pokrmem: hovězí steaky, tučnější grilované a pečené maso, zvěřina.

Vinařství: Vinessense

Teplota podávání: 16°-18°C

Obsah kyselin: 5,5 g/l

Zbytkový cukr: 1,9 g/l

Obsah alkoholu: 14,5 %

Zrání v sudu: 12 měsíců

Oblast: Alicante

Hodnocení: Vivino: 3,7

Robert Parker Wine Advocate 2018 92 bodů



www.jamonarna.cz

