



Teperberg Vision Merlot

Cena brutto	99,00 zł
Cena netto	80,49 zł
Dostępność	Dostępny

Opis produktu

Wino o średniej wadze, z aromatem wiśniowym, karmelu i dymu. Wino ma odświeżającą kwasowość i jest bardzo przyjemne do picia.

Zawartość alkoholu: 13,5%

Proces produkcji:

Winogrona przybyły do winnicy wczesnym rankiem po mechanicznym zebraniu.

Łodygi oddzielono od winogron i po delikatnym prasowaniu, przeniesione ze skórkami i nasionami do zbiorników ze stali nierdzewnej, aby rozpocząć fermentację. Fermentacja trwa 7 dni, w temperaturze 25 °C.

Po zakończeniu fermentacji wino zostaje przeniesione do zbiornika, a skóra delikatnie dociska się do tego samego zbiornika za pomocą prasy pneumatycznej, aby rozpocząć fermentację malolaktyczną (proces fermentacji mający na celu stabilizację i zmiękczenie wina).

Wino dojrzewa w francuskim i amerykańskim dębie przez 5 miesięcy.