



Teperberg Vision Shiraz

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

Opis produktu

Miękkie, okrągłe i bardzo dostępne w stylu śródziemnomorskim, wino o zrównoważonej kwasowości i bogatym cieple.
Zawartość alkoholu: 14%

Proces produkcji:

Winogrona Shiraz przyjeżdżają do winnicy wczesnym rankiem po mechanicznym zebraniu.

Winogrona są oddzielone od łodyg, a po delikatnym naciśnięciu przenosimy je ze skórkami i nasionami do zbiorników ze stali nierdzewnej, aby rozpocząć fermentację. Fermentacja trwa 7 dni, w temperaturze 25 °C.

Po zakończeniu fermentacji wino jest przenoszone do zbiornika magazynowego, a skóra delikatnie dociska się do zbiornika za pomocą prasy pneumatycznej, aby rozpocząć fermentację malolaktyczną, która ma ustabilizować i zmiękczyć wino. Po fermentacji malolaktycznej wino podlega dekantacji. Następnie wino dojrzewa w francuskim i amerykańskim dębie przez 5 miesięcy.