



Teperberg Inspire Devotage

Cena brutto **199,00 zł**

Cena netto **161,79 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Malbec - Marselan wytrawna, czerwona mieszanka jest winem pełnym, aromatycznym o intensywnym kolorze. Wino to wybucha wiśniami, malinami, jagodami i aromatami śliwki, które łączą się z delikatnymi przyprawami. Wino, które dojrzewało przez osiem miesięcy w beczkach.

Zawartość alkoholu: 14%

Proces produkcji:

Winogrona Malbec przyjeżdżają do winnicy wczesnym rankiem po mechanicznym zebraniu. Po delikatnym naciśnięciu winogrona fermentują przez 7 dni w temperaturze 28 °C, stosując różne systemy pompowania do ekstrakcji kolorów, smaków i aromatów typowych dla tej odmiany.

Po zakończeniu fermentacji wino jest delikatnie prasowane i oddzielane od skórki winogron. Następnie przenosi się do schłodzonego, izolowanego zbiornika ze stali nierdzewnej, aby rozpocząć malolaktyczną fermentację, mającej na celu stabilizację i zmiękczenie wina.

Marselańskie winogrona, które są zbierane później, podlegają podobnemu procesowi, chociaż systemy pompowania w celu wyodrębnienia aromatów, smaków i barw różnią się od tych, które stosuje się do winogron Malbec.

Po fermentacji malolaktycznej dwa wina dojrzewają w francuskich beczkach dębowych przez około 8 miesięcy.