



Teperberg Essence Merlot

Cena brutto **210,00 zł**

Cena netto **170,73 zł**

Dostępność **Niedostępny**

Opis produktu

Merlot Essence łączy dwie winnice, które idealnie uzupełniają się nawzajem. Główna winnica, w Dolinie Elah, oferuje aksamitną miękkość, a druga, na Wzgórzach Ephraim, przyczynia się do solidnej struktury wina. Essence Merlot jest intensywnie czerwony.

Proces produkcji:

Winogrona Merlot docierają do winnicy we wczesnych godzinach porannych, a zbiory z winnicy Elah Valley przyjeżdżają około 10 dni przed zbiorami Ephraim Hills.

Po łagodnym zmiążdżeniu, a przed fermentacją alkoholu, winogrona są przenoszone do schłodzonego zbiornika ze stali nierdzewnej do mrożenia na zimno. Po zakończeniu zimnego namoczenia temperatura wzrasta, dodaje się drożdże, a proces fermentacji alkoholowej rozpoczyna się w temperaturze 25 °C, stosując różne systemy pompowania w celu wydobycia kolorów, smaków i aromatów.

Po fermentacji alkoholowej wino jest nasączone skórką przez około 5 dni. Po zakończeniu rozszerzonej maceracji winogrona powoli wciskają się pod niskim ciśnieniem do zbiornika ze stali nierdzewnej w celu fermentacji malolaktycznej, która stabilizuje i zmiękcza wino. (Proces ten odbywa się oddzielnie dla każdej winnicy)

Po fermentacji malolaktycznej wino rozpoczyna 18-miesięczny proces dojrzewania w nowych i dwuletnich francuskich beczkach z drewna dębowego. W trakcie dojrzewania wszystkie beczki są smakowane, a ostateczna mieszanka ma na celu odzwierciedlenie właściwej kompozycji obu winnic w końcowym winie.

Po procesie dojrzewania wino jest butelkowane i nadal dojrzewa przez kolejne 10 miesięcy przed ich uwolnieniem.