Dane aktualne na dzień: 12-01-2026 05:52

Link do produktu: https://allewino.pl/stark-conde-the-three-pines-syrah-p-2116.html

Stark-Conde The Three Pines Syrah

Cena brutto	**189,00 zł**
Cena netto	**153,66 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Stark-Conde**

Opis produktu

OPIS

To wino pochodzi z maleńkiej działki starych krzewów, zaledwie 22 rzędy. Roczna produkcja nie przekracza 3,5 tys. butelek. Three pines Syrah jest bardzo aromatyczny, z jedwabistymi taninami i dobrą koncentracją owocu. Pierwsze odczucie to wspaniały balans pomiędzy mocą i elegancją. Jednak wino nie przytłacza, pełno tu kwiatowych akcentów z nieodłączną nutą pieprzu, ale usta są gładkie i kojące, jak gdyby był to "okład z fiołków".

O WINNICY

Stark-Conde leży w przepięknej Dolinie Jonkershoek in Stellenbosch. Winorośl posadzono na stromych zboczach, a parcele znajdują się na wysokości od 150 do 600 metrów nad poziomem morza, co nadaje każdej indywidualny charakter. Duże wysokości i zróżnicowane strukturalnie gleby Doliny Jonkershoek są idealne do uprawy Cabernet Sauvignon i innych bordoskich odmian. Wina stąd są często opisywane jako eleganckie, bogate w owoce i jedwabiste, miękkie taniny. W Stark-Conde trzymają się tradycyjnych metod: fermentacji w otwartych kadziach, starannej selekcji winogron, ręcznego mieszania moszczu, wyciskania w prasach koszykowych i dojrzewania w małych beczkach z francuskiego dębu. Sztuka tworzenia wina wymaga cierpliwości i odrobiny szaleństwa, które pozwala wierzyć, że najkrótsza droga pomiędzy dwoma punktami, to zawsze ta właściwa. To klucz do sukcesu eleganckich win, z jakich słynie winnica Stark-Conde.

SZCZEGÓŁY PRODUKCJI

Winogrona zebrano ręcznie pod koniec lutego do kilkunastolitrowych pojemników i przez noc schłodzono do temperatury 14° C. Potem delikatnie wyciśnięto je do małych, otwartych kadzi i poddano przez kilka dni maceracji na zimno. Pozostawiono również niewielką część całych kiści, których nie wyciskano. Czapę przez pierwsze kilka dni mieszano co 4-6 godzin, później co 6-8 godzin. Po osiągnięciu wytrawności wino wyciśnięto w prasie koszykowej i przepompowano do beczek, gdzie zaszła fermentacja malolaktyczna. Wszystkie beczki (poj. 300 litrów) były zrobione z francuskiego dębu, w 40% nowe. Po 22 miesiącach w beczkach wino zabutelkowano bez filtracji oraz bez klarowania.