

THE KING'S WRATH PINOT NOIR MARISCO VINEYARDS КИНГ'С РЭФ ПИНО НУАР МАРИСКО ВИНЬЯРДС



Вино красное сухое

Апелласьон: Southern Valleys, Marlborough

Сорт винограда: 100% Пино-Нуар

Содержание алкоголя: 13,6%

Остаточный сахар: 0,1 г/л



Во главе компании Marisco Vineyards, созданной в 2003 году, стоит ее владелец - Brent Marris, уроженец Мальборо и один из самых уважаемых и успешных энологов Новой Зеландии. Сплоченная команда энтузиастов и специалистов высокой квалификации на лучших виноградниках региона Мальборо создает премиальные вина, вкус и аромат которых олицетворяют саму Новую Зеландию. Современнейшие технологии, используемые на винодельне, не имеют аналогов в Новой Зеландии и, возможно, во всем Южном полушарии.

Терруар:

Виноградники располагаются в Южной Долине - районе Мальборо считающемся лучшим терруаром для Пино Нуар. Почвы представляют собой смесь глины с песком.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. На винодельне для одной части винограда гребнеотделение проводится, для другой - нет. Партии винифицируются отдельно. Виноград подвергается предварительной холодной мацерации, которая длится 5-7 дней.

Далее проводится ферментация в чанах из нержавеющей стали с открытым верхом с регулярным взбалтыванием. После окончания ферментации вино выдерживалось в чанах из нержавеющей стали на кожице около 10 дней.

Далее партии выдерживаются в бочках из французского дуба, 50% из которых новые, в течение 10 месяцев. В них для вина проводится яблочно-молочная ферментация.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-рубиновый с пурпурным отблеском.

Аромат: сложный, сочетающий ноты черники, малины, ежевики, красной смородины, специй и пряностей с нюансами подлеска, сухофруктов, тостов и дыма.

Вкус: выраженный вкус темных спелых ягод сочетается с ноткой пряностей и специй.

Гастрономические рекомендации: жареное красное мясо, птица, дичь, блюда из грибов.
Температура подачи: 18-20°C.



Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge'16 - Бронзовая медаль.