

THE NED PINOT NOIR MARISCO VINEYARDS НЕД ПИНО НУАР МАРИСКО ВИНЬЯРДС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Southern Valleys, Marlborough

Сорт винограда: 100% Пино-Нуар

Содержание алкоголя: 13.5%

Во главе компании Marisco Vineyards, созданной в 2003 году, стоит ее владелец - Brent Merris, 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 слегка подвяливается на лозе для увеличения концентрации ароматических составляющих в ягодах. На винодельне виноград подвергается гребнеотделению, но не прессуется. Часть винограда подвергается предварительной холодной мацерации. Алкогольная ферментация длится 5 дней, температура сусла при этом достигает 32°C. Далее вино настаивается на мезге для усиления экстракции танинов и красящих веществ из кожицы в вино. После снятия с осадка и прессования вино выдерживается в течение 9 месяцев в бочках из французского дуба объемом 500 л., там же протекает малолактическая ферментация.



Оценки и рейтинги:

Decanter'15 - 90 баллов;

James Suckling'13 - 91 балл;

IWSC'14 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно-рубиновый с пурпурным отблеском.

Аромат: Сложный, сочетающий ноты красной смородины, черешни, мускатного ореха, можжевельника и аниса.

Вкус: Выращенный вкус темных спелых ягод сочетается с ноткой розового перца и специй.

Гастрономические рекомендации:

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