

La Vida



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	6-10 lat
MAKSYMALNA TEMPERATURA	19
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
KRAJ	Węgry
APELACJA	Szekszard PDO
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	Decanter 90 pkt.

Więcej informacji:

Nazwa najwyższej etykiety producenta - *La Vida* to pewnego rodzaju gra słów. Tłumaczenie z hiszpańskiego brzmi "życie", a jednocześnie odnosi się do nazwiska właścicieli.

Wino powstaje tylko w wyjątkowych rocznikach. Rocznik 2017 jest mieszanką 88% Merlota oraz 5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc i 2% Syrah. Fermentację i fermentację malolaktyczną przechodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie trafia na 24 miesiące do nowych i używanych beczek z węgierskiego dębu o pojemności 500 l. Po dojrzeniu wino stabilizowane jest przez kolejne 3 miesiące w nierdzewnych zbiornikach.

Pite dziś robi ogromne wrażenie, z pewnością jednak rewelacyjnie będzie się rozwijało na przestrzeni nadchodzących lat.

La Vida jest przez wielu uznawane za jedno z największych win regionu Szekszárd.

Potrawy:

Filet mignon, wędzone tofu, gulasz z dzika

Vida Peter

