



OTTELLA



CAMPOSIRESO

Типичное географическое наименование

Виноградники

Корвина Веронезе, Мерло, Каберне-Совиньон

Район изготовления

Виноградники, расположенные на наиболее подходящих участках моренных холмов Альто-Минчо.

Система выращивания

Кордон сперонато.

Урожайность

80 кг/г

Сбор винограда

В зависимости от сорта винограда: с конца сентября до конца октября. Сбор и сортировка урожая осуществляется строго вручную.

Метод изготовления

Большая часть винограда собирается в небольшие ящики по 4-6 кг и сушится около 2 месяцев в проветриваемом помещении. Оставшуюся часть собирают, когда виноград достигает перезрелого состояния. Длительная ферментация и выдержка в бочках и дубовых бочонках. Перед розливом в бутылки вино выдерживается 24 месяца в дубовых бочонках.

Сенсорное описание

Насыщенный рубиново-красный с гранатовыми отблесками. Зрелое и элегантное вино обладает большим ароматическим богатством на носу, с нотами мелких красных ягод, специй и нюансами сладких танинов. Обволакивающий, мягкий вкус на нёбе с великолепным выразительным балансом. Ярко выраженный аромат прекрасно сочетается со сладостью текстуры танинов.

Рекомендуемые сочетания

Блюда из красного мяса, дичи, вяленого мяса и сыров — от острых и пикантных до очень зрелых.

Температура подачи

14°/16° C