

# La Vida



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	17.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Szekszárd
<b>APELACJA</b>	Szekszard PDO
<b>SZCZEP</b>	Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Decanter 90 pkt.

## Aromat:

Intensywne aromaty ciemnych i czerwonych owoców pomieszane z nutami ziołowymi i beczkowymi: dojrzałe wiśnie, śliwki, jeżyny; czarny pieprz oraz lekko zioła prowansalskie, a także słodkie przyprawy korzenne i muśnięcie dymu.

## Smak:

O bfitę i intensywne. Wyrażna tanina idzie w parze z owocowością i kwasowością stanowiąc świetny balans. Smakuje przede wszystkim dojrzałą wiśnią i czereśnią oraz śliwką węgierką i morwą, jest lekko pestkowe. Wyczuwalna odrobina korzennej słodyczy. Pomimo solidnej budowy i mocnych tanin wino jest wyważone i eleganckie. Smak pozostaje w ustach na bardzo długo.

## Potrawy:

Filet mignon, wędzone tofu, gulasz z dzika

## 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 dojrzewaniu 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.

Vida Peter

