

# Domeniul Bogdan

DOC Murfatlar Syrah | 2018  
VIN0143-18

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>LAST BOXES</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>SYRAH</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14.70</b>



## Vinificazione e Affinamento

Una volta in cantina, l'uva viene diraspata e gli acini vengono fatti macerare a 5°C. Segue la fermentazione alcolica che dura almeno 10 gg a temperature di 24°C, macerazione a caldo ad una temperatura di 28-30°C che intensifica il colore del vino e la struttura dei tannini. Questo processo dura almeno 3-4 settimane. Il vino è stato parzialmente maturato in barrique francesi per 4-6 mesi e affinato in vetro per almeno 4 mesi.

## Descrizione vino

Rosso porpora intenso, è un vino che si presenta compatto e gustoso. Al naso risplendono note speziate di caffè verde, pepe e cioccolato, insieme a cenni essenziali, a corredo di un frutto scuro e succoso. Un vino fresco e corposo, che avvolge il palato e regala un sorso di grande persistenza.



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)