

Domeniul Bogdan

DOC Murfatlar Syrah | 2018
VIN0143-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	SYRAH
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	14.70



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 - info@compagniadecaraibi.com