



## Alcanta Reserva

Bodegas Bocopa

Product index: SD124

<b>Kraj / region</b>	Alicante (Hiszpania)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	DO Alicante

## Description

Wieloodmianowe wino wyprodukowane z Cabernet Sauvignon (o minimalnym wieku winorośli 15 lat), Merlot (min. 15 lat) i Monastrell (min. 30 lat). Idealne położenie winnicy z południowo-wschodnią ekspozycją na słońce i chłodną morską bryzę, a także ograniczenie wydajności winorośli sprawiają, że winogrona użyte do produkcji tego trunku mają odpowiednią równowagę cukrów i polifenoli. Zarówno maceracja, jak i fermentacja, odbywa się osobno dla wszystkich trzech odmian w stalowych kadziach przez 20–30 dni w temperaturze 26–28°C. Następnie – również osobno – wino leżakuje co najmniej 12 miesięcy w nowych, amerykańskich i francuskich beczkach, a następnie w butelkach aż do 36 miesięcy. Końcowym elementem produkcji jest mieszanie trzech odmian w celu produkcji docelowego wina.

Efekt finalny łączy moc i finezję. Aromat kusi bogactwem czerwonych owoców z przewagą czereśni i fig, przeplatając je z akcentami, czekolady, przypraw i cedru. Po chwili dołączają doń niuanse tytoniu, skóry i pieprzu, tworząc zaskakującą, acz wyjątkowo harmonijną całość.

W ustach czeka nas dojrzały, krągły czerwony owoc z dodatkiem czarnej porzeczki z subtelnym, mineralnym niuansiem. Całość pełna harmonii, otulona gładkim i miękkim, dobrze zintegrowanym, garbnikiem oraz długim, przyprawowo – dymnym finiszem. Pozostaje w pamięci na długo. Wyborne do dziczyzny, czerwonych mięs, serów i dań z ryżem.