



ВЫДЕРЖАННЫЕ ВИНА ОТ AGORA WINERY



Портфель вина от **AGORA WINERY** пополнился лимитированным
выпуском двух новых позиций вина
- выдержанное вино «*Каберне Совиньон*»
- выдержанное вино «*Бастардо*»

**Вина выдержанные - это гордость, они открывают новую
историю винодельни AGORA WINERY**

Для производства выдержанного вина использовался виноград с лучших участков земли терруара Аглаган Кая.

Виноград для производства выдержанного вина собирается вручную.

Возраст лоз от 25 лет

Выдержка в бочках из французского дуба от 12 месяцев



**Для выдержанного вина использовались бочки
из французского дуба**

Для придания многогранности лимитированному вину во время выдержки в дубовых бочках были использованы бочки из французского дуба, произведенные:

- компанией Сегюн Моро для первого залива обжига Медиум+
- компанией Раду для второго и третьего залива обжига Медиум и Медиум +



Выдержанное красное сухое вино «Каберне Совиньон»

ЦВЕТ

Вино глубокого красного цвета с благородными рубиновыми отсветами.

АРОМАТ И ВКУС

Выразительный аромат вина с оттенками корицы, ванили, мускатного ореха, вишни и специй.

В сложном, округлом и насыщенном вкусе ощущаются оттенки чернослива и вяленой вишни. Хорошо структурированные, мощные танины подчеркивают шик и оттенки фруктовой кислотности.

Для раскрытия всей палитры ароматов и вкусов вино рекомендуется аэрировать.



Выдержанное красное сухое вино «Бастардо»

ЦВЕТ

Сияющий рубиновый цвет.

АРОМАТ И ВКУС

Аромат окутывает волной сливочно-фруктовых оттенков с доминирующими нотами лесных ягод и спелой вишни.

Во вкусе сочное, фруктовое с легким шлейфом шоколада и сочной черешни.

Вино плотное, с яркими танинами и сбалансированной кислотностью.

Для раскрытия всей палитры ароматов и вкусов вино рекомендуется аэрировать.

