

Megalit Thracian Treasure Syrah



Bulgária

750 ml

Tinto

Syrah

Safra 2013

Gradação alcoólica 14%

Características Organolépticas e Harmonização

Chateau Kolarovo foi fundada em 2009. Trata-se de uma pequena vinícola boutique, localizada entre as encostas mágicas do sudoeste de South Sakar, perto da cidade de Harmanli e tem o nome da vila em que está localizada. Os exemplares são frutos da enóloga da vinícola Iliana Koeva, uma engenheira tecnólogo, graduada com especialização em Napa Valley e com muitos anos de experiência em vinificação. Megalit Syrah é um vinho poderoso e expressivo, elaborado com as melhores parcelas de Syrah. Os vinhedos dos quais foram colhidos os frutos, estão entre os mais antigos dos Balcãs, localizados na encosta sul da montanha Sakar, no vale do rio Maritsa, com posição ao sul, sudoeste e sudeste. O vinho estagiou por 18 meses em barricas novas de carvalho búlgaro e barricas francesas de segundo uso. Para melhor preservar as características do Terroir, a enóloga preferiu não filtrar o caldo. Apresenta coloração rubi com lágrimas densas que denotam bom corpo. O nariz, rico em aromas é marcado por frutas como ameixas e cerejas maduras, nozes e chocolate. Em boca é vivaz, macio e bastante equilibrado. Notas frutadas escoltadas por taninos macios, toques defumados e especiarias enchem o palato agregando complexidade e equilíbrio. Apresenta final persistente, sedoso e elegante com acabamento refrescante de menta. Harmonização: Excelente para acompanhar a boa gastronomia. Sirva com queijos, risotos, massas com molhos de creme e carnes grelhadas com legumes defumados, especialmente as de caça. Aprecie a 18°C em taças lisas, cristalinas e de grande porte. O exemplar está pronto para o consumo, mas pode ser degustado ainda em seu ápice até fins de 2023.



Mais informações

Pronto para beber:

Sim

Consumir em seu ápice até final de

2023

Estágio em madeira?

Sim

Necessita aeração prévia em decanter?

Sim - Por 30 minutos

Temperatura de serviço em C°

18.00 C°

Vedação

Rolha

Safra 2013. Jantar em 18/11/2022. Vino Nobile.