













Domeniul
Bogdan

RESERVA SYRAH

-2015-

VIȚA-DE-VIE 	anul 6, a 2-a recoltă Syrah DOC Murfatlar - Peștera
TIP VIN 	Roșu sec
PRODUȚIE LA HECTAR 	2t/ha
SISTEM DE CONDUCERE 	Cordon bilateral și Guyiot cu cap înălțat.
RECOLTA 	Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mica (8kg) în ultima decadă a lunii Octombrie, pentru ca mai apoi să fie stocați în depozite frigorifice cu scopul de a fi aduși la o temperatură joasă de aproximativ 4° C.
VINIFICAȚIE 	Imediat ce au atins temperatura optimă, strugurii au fost desciorchinați cu blândețe, pentru a preveni zdrobirea lor. Apoi au fost sortați cu atenție cu ajutorul unei mese vibrante. Bacele întregi astfel au ajuns direct în recipientul de inox și au fost lăsate la crio-macerare pe peliculară cu gheață carbonică timp de 6 zile. După crio-macerare, s-a trecut la însămânțarea mustuielii cu drojdii selecționate. Mustuiala și-a făcut fermentația alcoolică la 27° C. Odată cu terminarea fermentației alcoolice, s-a trecut la separarea vinului ravac de cel de presă.
MATURARE 	Vinul și-a săvârșit fermentația secundară și anume malo-lacția, în recipiente de inox la temperatura de 21° C, în tot acest timp de 2 luni, vinul a fost atent maturat pe drojdii fine. Partea a 2-a a maturăției s-a realizat în timp de 6 luni, în baricuri noi de stejar francez (50%) și baricuri la a doua trecere (50%).
VOLUM ALCOOL 	13%
TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE 	<ul style="list-style-type: none">• Culoare: roșu Bordeaux• Olfactiv: Reserva Shirah dezvoltă note de mure de pădure coapte, ciocolată și un buchet de fructe negre, combinat cu un melanj de condimente, în special cele de piper verde.• Gustativ: atacul vinului este caracterizat de o aciditate ridicată, unde post gustul este unul mediu spre lung ce dezvoltă note de piper verde și ciocolată cu un conținut ridicat de cacao; Reserva Syrah este un vin care debordează prin aciditatea sa ridicată, tipică anului 2015 în Dobrogea. Cu toate că este un vin tânăr și sprinten, Reserva Syrah are un echilibru corespunzător între nivelul de alcool și zahăr; taninul așezat conferă acestui vin o catifelare plăcută.
TEMPERATURA DE SERVIRE 	16°-18° C