

UNIQ – EDIȚIA RARĂ NUMĂRUL 2

UniQ Ediția rară nr 2: expresiv ca un supertoscan, doar 3.440 sticle. Eleganța și complexitatea acestui cupaj este dată de caracterul și expresia foarte diferită a celor trei soiuri care se împletesc, venind fiecare cu accentele și personalitatea lui. Forța, bărbația, vigoarea Cabernetului Sauvignon, delicatețea, notele dulci ale Merlotului, feminitatea complex aromatică a Feteștii Negre, duc la obținerea unui cupaj elegant, expresiv, complet.

NOTE DE DEGUSTARE

Arome de fructe negre, vișină putredă, condimente, cu note pămâtoase și de gem de căpșuni și compot de cireșe. Se deschide către fructe roșii după un timp. Lemnul e bine integrat, aciditatea e bună, taninurile sunt bine marcate. Pe final, aduce gust de cacao și cafea, amintind pe ansamblu de celebrele cupaje supertoscane.

STRUGURI

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 35%
Fetească Neagră 15%

ALCOOL

14.0 % vol.

ZAHĂR

0.26 g/l

ACIDITATE

5.52 g/l

CANTITATE

3.440 sticle

VINICAȚIE

UniQ ediția rară cu numărul 2 izvorăște tot din priceperea și inspirația autorului Iustin Urucu și emoționează prin expresivitatea rezultată din îngemănarea celor trei supraselecții de Merlot (2017), Cabernet Sauvignon (2018) și Fetească Neagră (2020) din diferiți ani excepționali de la Stârmina și Bolovanu. Strugurii de Merlot și cei de Fetească Neagră provin din parcelele rezervate pentru Prince Mircea de pe domeniile Vinarte de la Stârmina (MH), în timp ce aceia de Cabernet Sauvignon au fost recoltați de pe coastele Dealului Bolovanu (OT).

ÎNVECHIRE

Maturarea separată în baricuri de stejar franțuzesc timp de 18 luni, după care se depozitează în beci unde stau la maturare în sticle timp de minimum 2 ani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

De asortat cu preparate din carne de vită, de vânat, grătar sau la cuptor dar și brânzeturi fermentate aseasonate cu fructe uscate, precum și cu un film de colecție ca There Will Be Blood.

