

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



STINA VINO Plavac Mali Barrique 2011 (750ml)

Croatie - Origine : Brac
Cépages : 100% Plavac Mali
millesimes disponibles : 2011

L'île de Brač n'est qu'à une heure en bateau de Split. Cette longue île de 40 km et de 12 km de large est une des îles les plus vastes de la Dalmatie centrale.

Stina, la pierre blanche est le symbole de l'île. Simple et brut dans sa beauté, elle a été une source d'inspiration pour de nombreux artistes. La pierre (Stina) est comme une toile vierge utilisée par de nombreux sculpteurs, inspirant de nombreux peintres, écrivains et poètes, mais en viticulture elle marque l'effort et la persévérance de la pierre silencieuse qui expire chaque goutte de vin.

C'est le sens du nom STINA, fier de notre terroir, mais aussi de cette pierre incroyable qui est une partie indissociable de l'île, et sans lesquels nos vins ne seraient pas ce qu'ils sont. Stina est un champ plein de rochers, où l'art du vin créé un gout inimitable.

L'étiquette est inspirée par la pierre blanche de Brac, et vous invite à la laisser leur marque, écrire un poème ou une image d'un verre de vin rouge. Ce design a remporté de nombreux prix, dont le prix du meilleur packaging en Croatie, le meilleur emballage en Europe à Helsinki, et le 3e prix pour le meilleur packaging du monde du prestigieux art Directors club à New York.

Stina Plavac Barrique est produit à partir du cépage Plavac Mali, cépage indigène croate et représente un excellent exemple de cette variété. Le fruit est préservé et exprimé intensément, tandis que les tanins, fin sur les Plavac, sont distingués et doux.

La couleur est rouge rubis foncé, caractéristique de Plavac, et l'influence du bois obtenu par le vieillissement en barriques très bien intégré. Ce Vin qui ne laissera personne indifférent.

Les vignes sont situées sur le versant sud de l'île de Brac à proximité de Bol. On y constate de plus en plus de Plavac sur des sols calcaires avec beaucoup de résidus, ou des pierres.

En raison des variétés spécifiques et des conditions environnementales de la production de la nécessité d'une protection est minime. Les raisins sont ré-



19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

+33 (0)6 61 80 13 26
infos@estate-selection.com

coltés à la main et relativement tard dans le but d'obtenir les meilleures concentrations.

La fermentation du moût a lieu dans des cuves en acier inoxydable dans des conditions strictement contrôlées. La macération de raisins dure de deux à trois semaines, ce qui améliore la structure du vin. Il est essentiel que les raisins soient à maturité optimale, de sorte que les tanins soient souples et mûrs. Nous souhaitons également un fruité naturel! Le vin après fermentation malolactique est placé 8-10 mois en barriques de chêne français utilisé (2-3 ans). L'objectif est d'adoucir les tanins dans le vin mûrit en barriques, tout en utilisant des barils usagés fournissent un impact optimal du bois dans le vin. Après vieillissement suit la mise en bouteille, 6 mois avant commercialisation.

Accord mets et vins

ce vin est le partenaire idéal pour les viandes grillées les poissons de méditerranée (Le hareng , la sardine, l'anchois, le maquereau, le thon), sur des salaisons.

Alcool : 14°

