



AN

2024

SOI

Merlot
Cabernet Sauvignon

TIP VIN

Sec, roze, organic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la început de Septembrie.
Sol: Cernoziom, pe pat de roci calcaroase
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 6t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinați iar apoi boabele trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Presarea strugurilor se face blând, cu presa pneumatică și apoi este limpezit gravitațional. Fermentația este controlată la temperatura de 14°C timp de minim 15 zile și finalizată la 17-18°C. Soiurile au fost vinificate separat, apoi vinurile au fost asamblate.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roz pal
- Olfactiv: proaspăt cu arome de cireșe, rodie și tente de bujor
- Gustativ: citric, pulpă de portocale roșii, mere roșii și un ușor trandafir sălbatic pe final.

PARAMETRI



- Volum alcool: 14 % vol.
- Aciditate totală: 5,58 g/l
- Zaharuri reziduale: 0,8 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

7°-9° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Paella cu fructe de mare, pui dulce acrișor, salată de spanac cu ton, creveți în sos de vin și brânzeturi ușoare.