






AN 2019


SOI
 Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Fetească Neagră

TIP VIN
 Roșu, sec, organic,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA
 Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în luna Octombrie.
Sol: Cernoziom, pe pat de roci calcaroase
Sistem de conducere: Cordon unilateral, Guyot
Producție: 5-6t/ha

VINIFICAȚIE
 Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinați cu blândețe și sortați cu atenție. După zdrobitor, urmează macerarea și fermentarea alcoolică, timp de minim 20 de zile. Este inițiată la temperatura de 15 °C, pentru a dezvolta fructozitatea și culoare vinului și urmată de macerarea la cald, la temperatura de 28°C, pentru a intensifica culorii și structura taninurilor. Presarea strugurilor se face blând, iar apoi vinul este limpezit gravitațional. Soiurile au fost procesate separat, apoi au fost asamblate.

MATURARE ȘI ÎNVECHIRE
 Vinul a fost parțial maturat la barrique francez, medium toast, pentru minim 5 luni
Vinul a fost învechit la sticlă timp de minim 4 luni.

TRĂSATURI ORGANOLEPTICE
 •Culoare: roșu violaceu intens
•Olfactiv: complex, fructe negre coapte, afine, smochine, migdale coapte și miez de nucă
•Gustativ: savuros, cu gust de mure, cireșe amare, prune deshidratate, tabac și lemn dulce.

PARAMETRI
 • Volum alcool: 14,9 % vol.
• Aciditate totală: 6,1 g/l
• Zaharuri reziduale: 3 g/l

TEMPERATURA DE SERVIRE
 15-17° C

ASOCIERE GASTRONOMICĂ
 Miel la cuptor, piept de rață, coaste de porc și brânzeturi maturate