






AN 2018


SOI  
 Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Fetească Neagră

TIP VIN  
 Roșu, sec,  
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA  
 Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în luna Octombrie.  
Sol: Kastanoziom, 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 fructuositatea și culoare vinului și urmată de macerarea la cald, la temperatura de 28°C, pentru a intensificarea 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  
 Merlot-ul a fost maturat în barrique francez nou și la a 3 a utilizare, pentru aproximativ 10 luni  
Cabernet-ul a fost maturat în barrique francez nou, pentru aproximativ 10 luni.  
Vinul a fost învechit la sticlă timp de minim 5 luni.

TRĂSATURI ORGANOLEPTICE  
 •Culoare: roșu rubiniu  
•Olfactiv: elegant, cireșe amare, miez de nucă coaptă și prune uscate  
•Gustativ: savuros, cu gust de fructe supracapte, mure, cireșe negre, taninuri moi și un iz de pâine prăjită.

PARAMETRI  
 • Volum alcool: 15,5% vol.  
• Aciditate totală: 5,71 g/l  
• Zaharuri reziduale: 4 g/l

TEMPERATURA DE SERVIRE  
 15-17° C

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