



AN 2017

SOI



100% Merlot

TIP VIN

Sec, roșu,
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în a doua jumătate a lunii Octombrie. Sol: Cernoziom, bogat în humus
Sistem de conducere: cordon unilateral
Producție: 6t/ha
Altitudine parcelă: 100m

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama, ciorchinii au fost sortați manual, pentru înlăturarea oricăror boabe neconforme sau frunzelor de viță. Apoi, strugurii au fost desciorchinați și boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă. Mustuiala a fost vehiculată în cisterne de beton alimentară, unde a avut loc atât fermentația alcoolică, cât și cea malolactică, albele având loc spontan, fără însămânțarea cu drojdii selecționate sau bacterii lactice. Fermentația alcoolică a durat timp de minim 3 săptămâni la temperatura de 27-29°C. Vinul este nefiltrat.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost păstrat timp de 12 luni în cisterne de beton, din care minim 3 luni a stat pe drojdii (cele naturale), cu batonaj periodic, urmat apoi de o perioadă de minim 6 luni de maturare în barrique de stejar. După îmbuteliere, a fost învechit cel puțin 6 luni în sticlă.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roșu rubiniu intens
- Olfactiv: fructe negre de pădure, unde predomină murele, lemnul bine înegrit
- Gustativ: foarte bine structurat, taninuri ferme și aciditate ridicată

PARAMETRI



- Volum alcool: 14,9 %
- Aciditate totală: 7,4 g/l
- Zaharuri reziduale: 2,6 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

16°-17° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

ciuperci umplute cu spanac, jumări de mangaliță și rasol de vită.