



AN 2020

SOI



100% Merlot

TIP VIN



Sec, roșu, biodinamic
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 vișă.

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, ambele având loc spontan, fără însămânțarea cu drojdii selecționate sau bacterii lactice.

Fermentația alcoolică a durat minim 3 săptămâni la temperatura de 25-27°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 fine (cele indigene), 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 violaceu intens

•Olfactiv: fructe negre de pădure, vanilie, cireșe amare, migdale și lemnul de cedru

•Gustativ: bine structurat, taninuri ferme, cu aciditate bună, unde întâlnim coacăze negre, cireșe supracapte și smochine

PARAMETRI



• Volum alcool: 14,7 %

• Aciditate totală: 6,2/l

• Zaharuri reziduale: 3,3 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE



16°-17° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ



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