Domeniul Bogdan

PREMIUM SYRAH

AN	2019
SOI	Syrah
TIP VIN	Roșu, sec, organic, DOC-CMD, Murfatlar
VITICULTURA	Struguri au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima jumătate a lunii Octombrie. Sol: Cernoziom Sistem de conducere: Guyot Producție: 6t/ha
VINIFICAȚIE	Ajunși la cramă, strugurii sunt desciorchinați, iar boabele triate și vehiculate în vase de inox și beton, unde are loc o macerare la 15°C, urmată de fermentarea alcoolică. Fermentația alcoolică durează minim 10 zile la temperaturi de 24°C, care dezvoltă fructozitatea și culoare vinului, și este urmată de o macerare la cald, la o temperatura de 28-30°C – temperatură care intensifică culoarea vinului și structura taninurilor, proces care dureaza minim 3-4 săptămâni.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Vinul a fost maturat în vase barrique francez timp de 6 luni și învechit la sticlă minim 4 luni.
TRĂSATURI ORGANOLEPTICE	•Culoare: roșu-violaceu intens •Olfactiv: arome de boabe verzi de cafea și condimente cu note lemnoase •Gustativ: este un vin proaspăt, corpolent, cu taninuri rotunde, final dulce amărui și lungime bună
PARAMETRI	• Volum alcool: 14,3 % • Aciditate totală: 5,1 g/l • Zaharuri reziduale: 2,6 g/l
TEMPERATURA DE SERVIRE	16°-18° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Miel, gulas de vită și piept de rață caramelizat.