



AN 2020

SOI



Merlot

TIP VIN

Roșu, sec, ecologic
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, pe pat de roci calcaroase

Sistem de conducere: cordon unilateral

Producție: 3,5 t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinați iar boabele triate și vehiculate în vase de inox pentru o macerare prefermentativă la rece (14°C) înainte de fermentare-macerare cu remontaje de 2-3 pe zi, timp de 30 de zile. Fermentația malo-lactică a avut loc spontan.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost maturat parțial în barrique francez (a 2-a utilizare), medium toast, și parțial în budane, timp de minim 9 luni.

TRĂSATURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roșu violaceu intens
- Olfactiv: fructe negre de pădure, vanilie, mure, migdale și lemnul de cedru
- Gustativ: bine structurat, taninuri ferme, cu aciditate bună, unde întâlnim coacăze negre, cireșe supracoapte și smochine

PARAMETRI



- Volum alcool: 14,5 % vol.
- Aciditate totală: 5,4 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,1 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

15°-17° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Coaste de miel în sos de vin, paste cu ragu de vită, și brânzeturi maturate