

AN

2024

SOI

Pinot Noir
Merlot

TIP VIN

Rose, sec, organic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA



Strugurii sunt culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima parte a lunii Septembrie.

Sol: Cernoziom

Sistem de conducere: Cordon unilateral

Producție: 7 t/ha

VINIFICAȚIE



Ajunși la crama strugurii au fost desciorchinați cu blândețe și sortați cu atenție. Temperatura lor este coborâtă la aproximativ 5°C iar presarea boabelor se face blând. Apoi, mustul este limpezit gravitațional. Fermentarea este controlată, cu drojdii selecționate, la o temperatură de 14°C timp de 15 zile, iar pe final temperatura este lăsată să crească până la 17-18 °C. Soiurile au fost vinificate separat.

MATURARE ȘI
ÎNVECHIRE

Vinul a fost păstrat în cisterne de inox, până la momentul îmbutelierii.

TRĂSĂTURI
ORGANOLEPTICE

- Culoare: roz-pal strălucitor
- Olfactiv: arome fructate de citrice, piersică, mere coapte și dulceață de trandafiri.
- Gustativ: proaspăt și revigorant, în care descoperim coacăze roșii, mere verzi, rodie, grapefruit și pulpă de portocale roșii,

PARAMETRI



- Volum alcool: 13,7 %
- Aciditate totală: 5,54 g/l
- Zaharuri reziduale: 1,1 g/l

TEMPERATURA
DE SERVIRE

8°-10° C

ASOCIERE
GASTRONOMICĂ

Paella cu fructe de mare, salată de spanac cu ton, creveți în sos de vin și brânzeturi proaspete.

