

CASTEL BOLOVANU ROZE

Un vin proaspăt și prietenos, care te va cuceri cu aromele sale delicate și gustul său echilibrat.

NOTE DE DEGUSTARE

Cu o culoare atrăgătoare și strălucitoare, acest vin roze emană arome proaspete de fructe de pădure și note subtile de flori. Gustul său fin și elegant te va surprinde prin echilibrul perfect între aciditate și dulceață, lăsând în urmă o senzație plăcută și persistentă.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	12.5 % vol.	1.77 g/l	6.14 g/l	10.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Macerarea s-a realizat la temperatură joasă și controlată pentru a menține aromele fructate și florale, vinul păstrându-și astfel prospețimea mai mult timp., iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

SERVIRE

8° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Este ușor de asortat cu o mare diversitate de mâncăruri - de la antreuri până la feluri principale. "Jovialitate gastronomică" este o expresie potrivită pentru a descrie acest rose dintr-o regiune foarte generoasă în privința coacerii strugurilor negri.

