

CASTEL STÂRMINA MERLOT

Un vin demisec roșu rubiniu, care te invită să-i descoperi caracterul delicat și armonios.

NOTE DE DEGUSTARE

Vin de culoare roșu intens cu reflexe violacee, cu aromă de fructe roșii și prune uscate, are un gust plin, catifelat, echilibrat, care oferă o senzație de rară plăcere a gustului. Gust viguros, picant, cu note de fructe coapte, ciocolată, vanilie și stafide.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 100%	12.5 % vol.	10.32 g/l	5.39 g/l	15.000 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

Metoda de vinificație în roșu clasică, pe boștină. Fermentația alcoolică cu drojdii selecționate se realizează în vase de inox inoxidabil la temperatura controlată 25-28°C timp de 10-15 zile, după care urmează fermentația malolactică desavârșită.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Echilibrul dintre prospețimea fructată și caracterul demisec face din acest vin roșu un companion excelent pentru șnițele de porc sau vită, musaca de vinete sau chiar pui la jar.

