

CASTEL STÂRMINA ROZE

Vin cu prospețime revigorantă și arome complexe, consistent și echilibrat.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoarea tinerească și aromele fine de cireșe, spumă de căpșune și zmeură reprezintă atuurile principale ale acestui rose de cursă lungă. Gustul este proaspăt, revigorant, cu o aciditate echilibrată, postgustul aducând note catifelate de frăguțe și vișine.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%	12.0 % vol.	12.66 g/l	6.51 g/l	60.000 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. Strugurii au fost macerați la temperaturi scăzute, pentru a păstra prospețimea și intensitatea aromelor, 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

Aduce veselie alături de platouri cu fructe sau de frigărui din carne de pui marinată și legume, dar și cu sushi rolls sau chiar cu mix-uri de alune, porumb prăjit, fistic sau alte crocănțeli.

