

DOMENIILE VINARTE ROȘU

Un vin bine structurat, armonios, care îți invită simțurile să danseze într-un univers al gusturilor nobile.

NOTE DE DEGUSTARE

Roșu rubiniu cu reflexii purpurii, etalează arome plăcute de fructe roșii de pădure și prune uscate completate cu măiestrie de izuri condimentate de piper negru, și e caracterizat gustativ de taninurile bine coapte, care-i conferă o textură catifelată.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 50% Fetească Neagră 50%	13.0 % vol.	0.29 g/l	5.75 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

Vinificarea a început în vase de inox, pentru a putea monitoriza temperatura de fermentare (28-30° C) și a extrage cu delicatețe culoarea și aromele specifice soiurilor prin macerare. Partea malolactică a fermentației a avut loc în butoaie de lemn, în care vinul a rămas timp de 6-8 luni pentru desăvârșirea maturării.

SERVIRE

15° – 16° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Preparate pe bază de carne de porc, preparate cu sosuri, brânzeturi sau mezeluri maturate.

