

PRINCE MIRCEA CABERNET SAUVIGNON MAGNUM 2019 DOC MEHEDINȚI

Vin de teaurizat, datorită calității actuale dar și a potențialului de învechire de peste două decenii, Cabernetul Prince Mircea oferă o bogăție de arome și o soliditate gustativă remarcabilă.

ANUL 2019

Vremea secetoasă per ansamblu, dar lipsită de extreme termice, a dus la obținerea unor struguri murați, cu o foarte bună concentrație și un echilibru deosebit, creând astfel condițiile pentru realizarea unor vinuri spectaculoase.

NOTE DE DEGUSTARE

Un vin puternic, corpolent, expresiv, care impresionează. Culoarea acestui cabernet este rubiniu închis. Vinul prezintă note intense de fructe negre (mure, coacăze, duche), dar și un gust condimentat, cu ușoare note de vanilie, dat de lunile petrecute în baricuri. Taninuri prezente, dar coapte și un post-gust lung.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	14.0 % vol.	0.25 g/l	5.09 g/l	1.000 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

DATA RECOLTĂRII

Septembrie 2019

VINIFICAȚIE

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg, ulterior au fost sortați cu grijă. Strugurii selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase de inox la temperatură controlată, timp de 17-19 zile.

Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică.

ÎNVECHIRE

Maturarea în baricuri de stejar francez timp de 12 luni.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Preparate din carne roșie de vită, vânat, miel și brânzeturi maturate.

PREMII ȘI DISTINCȚII

2022 - The Choice of Poland World Wine Trade Awards - distincția "AMAZING VALUE"

