

PRINCE MIRCEA FETEASCĂ NEAGRĂ MAGNUM 2020 DOC MEHEDINȚI

Un exemplar remarcabil, una dintre cele mai solide și expresive Fetești Negre din România, cu o viață lungă înainte prin învechire la sticlă.

ANUL 2020

2020 a fost un an bun pentru vin. Un număr mare de zile însorite, precipitații reduse, precum și temperaturi fără extreme care să iasă din grafic.

NOTE DE DEGUSTARE

De culoare rubinie strălucitoare, vinul oferă un olfactiv intens și suculent, cu un fruct negru expresiv care amintește de mure, cireșe negre, completate de note piperate. Pe măsură ce vinul respiră, ciocolata, precum și un dram de nucșoară evocă maturarea în lemn, încă imprimată în fructul juvenil. Aciditatea echilibrată dă o senzație de prospețime dinamică, textura sa generoasă este impregnată cu condimente varietale, note de ciocolată împletite cu scorțișoară, cuișoare. Mătăsos, oferind taninuri oarecum ferme, dar pudrate, parfumurile sale intense evocă cireșe amare întrepărunse cu note de plante aromatate, lemn dulce pe post- gustul persistent.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Fetească Neagră 100%	13.5 % vol.	0.60 g/l	4.95 g/l	500 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 2020

VINICAȚIE

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 francezesc timp de 12 luni.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Ideal alături de preparate din carne de vită, paste cu sos pe bază de brânzeturi sau smântână, carne de pasare din vânat.

PREMII ȘI DISTINCȚII

2023 - "SAKURA" Japan Women's Wine Awards – Aur

