

## PRINCE MIRCEA MERLOT MAGNUM 2019 DOC MEHEDINȚI

Structura densă, textura catifelată, suculența și ansamblul de arome fac din acest Merlot un vin de referință în enologia românească de mai mulți ani.

### 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

Mirosul este reprezentat de o simfonie bine conturată de note parfumate, unde se remarcă prunele, afinele și ciocolata neagră, datorate celor 12 luni petrecute în butoaie din lemn de stejar francez. Gustul este rotund, complex, dominat de arome de fructe negre confiate, mere, ciocolată și accente de cafea. Un vin clasic, cu o structură generoasă.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 100%	14.0 % vol.	0.62 g/l	5.44 g/l	2.000 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

Foarte versatil, se poate asocia atât cu carne albă cât și roșie.

Recomandat și cu paste, burgeri sau pizza.

#### PREMII ȘI DISTINCȚII

2022 - "SAKURA" Japan Women's Wine Awards – Aur

2022 – Gilbert & Gaillard – Aur

