

PRINCE MIRCEA NEGRU DE DRĂGĂȘANI MAGNUM 2020 DOC MEHEDINȚI

Soiul, creat în Oltenia de cercetători români și salvat de la dispariție de Vinarte, își găsește aici dovada deplină a potențialului de a deveni unul dintre port-stindardele enologiei autohtone: cucerește începând de la culoarea rubiniu intensă la aromele de fructe negre. E deopotrivă suculent, solid și expresiv, elegant.

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

Un vin ce dezvolta un buchet intens cu nuanțe de mure cremoase, coacăze negre și condimente de Crăciun. Taninurile sale ferme sunt învelite cu catifea, fructele coapte se împletesc cu lemn dulce. Cu o căldură generoasă, care sporește impresia de condimente de Crăciun, aromele sale profunde evocă fructe negre de pădure împletite cu ciocolată și mirodenii seducătoare.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Negru de Drăgășani 100%	14.0 % vol.	0.59 g/l	4.98 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 franțuzesc timp de 12 luni.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Vânat, miel, brânzeturi maturate

