

## AVENUE ROZA DE SĂMBUREȘTI 2022 DOC SĂMBUREȘTI

O culoare apetisantă și proaspătă, reconfirmată de aromele fructate și de gustul vioi, răcoritor - toate aceste trăsături compun identitatea prietenoasă a unui roze modern, expresiv, care se dezvăluie de la prima înghițitură.

### ANUL 2022

Anul 2022 a oferit cantități mai mici de struguri decât anul precedent, dar calitatea a compensat pe deplin această scădere a producției.

### NOTE DE DEGUSTARE

Olfactiv, vinul prezintă arome fructate, dominate de căpșune și fructe tropicale. Roza de Sâmburești este un vin sec cu aciditate vibrantă, acompaniată de taninuri medii spre înalte. Finalul este intens, ierbos, ușor condimentat. Textura mătăsoasă și lejeră, împreună cu aromele intense și corpul suplu fac ca acest vin să fie echilibrat, proaspăt și răcoritor.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	12.5 % vol.	2.70 g/l	5.69 g/l	30.000 sticle

### DE LA STRUGURE LA VIN

#### TIPUL DE SOL

Brun, brun-luic, regasol calcaric, preluvosol calcic, pietrișuri aluvionare

#### CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală de subtip Cfbx (Köppen)

Expunere Sol: Vest - Sud/Vest

Precipitații: 600 - 800 LT annual

#### DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2022

#### VINICAȚIE

Vinul este obținut prin extragerea gravitațională a mustului din procesul de macerație a strugurilor roșii de cea mai bună calitate. Momentul ideal pentru a obține o culoare roz strălucitoare este de obicei la 5-6 ore de la infuzia boabelor de struguri. Fermentația și stocarea se fac numai în vase de oțel inoxidabil pentru a păstra nealterată prospețimea vinului. Vinul este îmbuteliat timpuriu pentru a-și păstra aromele și prospețimea.

#### SERVIRE

7° – 10° Celsius.

#### ASOCIERI CULINARE

Salate de vară pe bază de brânză feta, avocado, pește, carne slabă, somon.

