

CASTEL BOLOVANU NOVAC

Descoperi originalitatea Olteniei în acest vin roșu obținut dintr-un soi autohton.

NOTE DE DEGUSTARE

De culoare roșie – rubinie, vinul oferă un olfactiv intens, ce amintește de cireșele amare întrepătrunse cu note de plante aromate și tonuri pământii, punctat cu nuanțe de tutun, nucșoară, scorțișoară. Palatinul este sec, elegant, cu o aciditate vibrantă și textură satinată, Taninurile sunt susținute și ferme, cu granulozitate fină, pudrată și perfect învăluite. Afinele și cireșele coapte se împletesc într-un ansamblu savuros și înviorător, iar la finalul degustării se dezvăluie și nuanțe de ciocolată, care-i adaugă un plus de complexitate.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Novac 100%	13.0 % vol.	0.37 g/l	6.00 g/l	15.000 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

VINICAȚIE

Vinificație varietală. Fermentația în rezervoare din oțel inoxidabil, timp de 30 zile, cu drojdii selecționate. Fermentația malolactică, învechire și batonaj frecvent în rezervoare din oțel inoxidabil timp de 3 până la 6 luni.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Mancaruri din vanat, carne rosie și branzeturi.

PREMII ȘI DISTINCȚII

2023 - Gilbert & Gaillard – Dublu Aur

