

## CASTEL VINARTE ROZE

Vin cu prospețime revigorantă și arome complexe, consistent și echilibrat.

### NOTE DE DEGUSTARE

Culoarea tinerească și aromele fine de cireșe, spumă de căpșune și zmeură reprezintă atuurile principale ale acestui rose de cursă lungă. Gustul este proaspăt, revigorant, cu o aciditate echilibrată, postgustul aducând note catifelate de frăguțe și vișine.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%	12.0 % vol.	12.66 g/l	6.51 g/l	60.000 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. Strugurii au fost macerați la temperaturi scăzute, pentru a păstra prospețimea și intensitatea aromelor, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

#### SERVIRE

8° – 10° Celsius.

#### ASOCIERI CULINARE

Aduce veselie alături de platouri cu fructe sau de frigărui din carne de pui marinată și legume, dar și cu sushi rolls sau chiar cu mix-uri de alune, porumb prăjit, fistic sau alte crocănțeli.

