

DOMENIILE VINARTE ROZE

Un vin prietenos, “de vorbă lungă”, răcoritor, un partener ideal de conversație și petrecere.

NOTE DE DEGUSTARE

Aromele de zmeură și ierburi aromatice sunt integrate într-un ansamblu gustativ mângâietor, amintind de compotul de cireșe și fructele roșii de pădure. Un gust proaspăt și arome intense pline de fructozitate.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Merlot 50% Fetească Neagră 50%	12.5 % vol.	0.57 g/l	6.22 g/l	20.000 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, parcelară, obiectivul avut în vedere fiind exprimarea tipicității de soi și obținerea unor vinuri proaspete și fructuoase. Macerarea avut loc la temperatură controlată. Ulterior, fermentarea alcoolică la temperatură joasă pentru a păstra aromele primare este urmată de limpezire. Pastrare în vase de inox pentru limpezirea naturală.

SERVIRE

7° – 8° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Ușor de asortat cu supe creme precum cea din ciuperci de pădure ori de brânzeturi sau crustacee, sau cu ton în crustă de susan.

