

NEDEEA ALB 2024 DOC MEHEDINȚI

Un asamblaj unic și seducător de soiuri românești, caracterizat de arome florale joviale, acest vin este deopotrivă răcoritor și complex gustativ.

ANUL 2024

Anul 2024 a un an marcat de secetă și provocări climatice, însă strugurii recoltați în 2024 au avut o concentrație de zaharuri mai mare decât media obișnuită. Din aceasta cauză, vinurile albe și roze sunt percepute ca având un profil aromatic bun, iar vinurile roșii sunt văzute ca având un potențial excelent, cu caracter distinct și tipicitate de soi.

NOTE DE DEGUSTARE

De culoare galben-lămâie palidă, olfactivul este intens, afișând note exotice de guava și ananas, pere și citrice. Fundul fructat de piersici se împletește cu un voal floral care evocă trandafiri, iasomie, caprifoi. Sec, cu o aciditate destul de susținută, o textură fină dinamizată de caracterul de zesturi. Digest și aromat, cu arome coaja de mandarină, piersică de vie pe un fond semi-floral, lejer vegetal. Postgustul persistă cu tente de busuioc și zest de grapefruit. Vocație juvenilă.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Fetească Albă 40%	12.5 % vol.	4.38 g/l	5.64 g/l	10.000 sticle
Fetească Regală 40%				
Tămâioasă Românească 20%				

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 2024

VINIFICAȚIE

Strugurii au fost recoltați la maturitatea ideală astfel încât să exprime cât mai bine prospețimea și aroma specifică soiurilor. Vinificația primară s-a făcut separat pentru fiecare soi în parte, fermentația alcoolică s-a desfășurat la temperaturi joase în jurul valorii de 14°C urmată de o perioadă de menținere a vinurilor pe drojdiile fine, asamblarea vinurilor s-a făcut în urma studierii parametrilor de compoziție și caracteristicilor organoleptice astfel încât varianta finală să fie în echilibru perfect și să exprime cel mai bine teritoriul de unde provin strugurii dar și concepția oenologului.

SERVIRE

7° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Un vin care poate fi servit ca aperitiv sau poate însoți preparate cu fructe de mare, din pește sau diferite salate.

