

NEDEEA ROȘU 2020 DOC MEHEDINȚI

Unic prin îmbinarea celor trei soiuri indigene, Nedeea roșu este un vin distinct, elegant și versatil.

ANUL 2020

2020 a fost un an bun pentru vin. Un număr mare de zile însorite, precipitații reduse, precum și temperaturi fără extreme care să iasă din grafic.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare rubinie profundă. Olfactiv net și intens expunând fructe roșii, cum ar fi cireșe, dar și mure, note de lemn dulce, ușor ierboase și accente florale care amintesc de violete. Sec, cu o aciditate tonică și o senzație foarte proaspătă, cu taninuri relativ ferme, dar cu o granulație fină, corpul succulent este învăluit în textura mătăsoasă, digestă și seducătoare. Persistent cu note de coacăz negru, fin vegetal și notele de lemn dulce. A se păstra aproximativ 6-8 ani.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Fetească Neagră 70% Negru de Drăgășani 15% Novac 15%	13.5 % vol.	0.59 g/l	4.98 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

DATA RECOLTĂRII

Septembrie 2022

VINICAȚIE

Strugurii ajunși la o maturitate fenolică excelentă au fost recoltați și vinificați împreună. După dezciorchinare și o zdrobire ușoară, mustuiala a fost transferată în vase de inox unde a fost inițiată și finalizată fermentația alcoolică la o temperatură de maxim 25°C timp de aproximativ 14 zile, din care doar 9 zile în contact cu boștina, astfel încât să se poată proteja caracterul fructat al vinului. După separarea de drojdiile grosiere, vinul a fost transferat în butoaie de stejar deja folosite un an sau doi unde a parcurs o perioadă de maturare și inobilare de aproximativ 6 luni.

SERVIRE

16° – 18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Îmbie la asocieri cu fripturi (miel, vită, porc) ori deserturi cu ciocolată neagră.

