

NEDEEA ROZE 2025 DOC MEHEDIŢI

Un vin rosé sec, cu un profil expresiv și o structură aparte pentru această categorie.

ANUL 2025

Sezonul viticol 2025 a pus la încercare podgoriile din România, aducând atât înghețuri târzii, cât și perioade prelungite de secetă. Deși producția de struguri a fost afectată din punct de vedere cantitativ, din perspectivă calitativă, 2025 se remarcă drept un an excelent. Cel mai mare atu al acestei recolte este echilibrul vinurilor obținute. Nivelurile de alcool sunt optime atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii, iar aciditatea la momentul recoltării a rămas relativ ridicată, inclusiv în cazul soiurilor albe.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactiv, vinul exprimă arome proaspete de frăguțe și cireșe de vară, completate de note fructate crocante și discrete accente florale, evocând cireșele culese înainte de maturitatea deplină. Culoarea este un rosé pal elegant și luminos, specific stilului modern, cu un aspect atrăgător și estival. Gustativ, vinul este amplu, bine structurat și mai voluminos decât un rosé clasic, păstrând prospețimea printr-o aciditate echilibrată. Finalul tonic și ferm îi conferă caracter și potențial gastronomic, iar postgustul persistent aduce note fructate și ușor condimentate.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 50%	13% vol.	2.59 g/l	5.41 g/l	4.000 sticle
Cabernet Franc 50%				

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 2025

VINICAȚIE

Strugurii au fost recoltați la maturitatea ideală astfel încât să exprime cât mai bine prospețimea și aroma specifică soiurilor. Ulterior, strugurii s-au ținut la macerare, pentru extragerea culorii, timp de 4-6 ore. A urmat presarea, limpezirea mustului obținut la rece și apoi fermentarea lentă, în cisterne de inox, timp de aproximativ 1 lună, la temperaturi de 15-18° C. Vinul obținut s-a maturat pe drojii fine.

SERVIRE

7° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Se recomandă alături de preparate din carne albă, rață, iepure, preparate la grătar, paste, brânzeturi maturate și preparate mediteraneene.

