

PRINCE MIRCEA CUVÉE D'EXCELLENCE 2022 DOC MEHEDINȚI

Cu un gust solid-revigorant, acest asamblaj combină armonios caracteristicile celor două soiuri de struguri pentru a da naștere unui vin gastronomic prin excelență.

ANUL 2022

Anul 2022 a oferit cantități mai mici de struguri decât anul precedent, dar calitatea a compensat pe deplin această scădere a producției.

NOTE DE DEGUSTARE

De culoare pai palidă, olfactivul său intens afișează un voal vegetal fin completat de arome de mere proaspete și citrice pe un fundal pietros, nuanțat cu note de floare de salcâm. Palatinul este mătășos, cu caracter sec. Aciditatea salivantă și crocantă contrastează cu textura sa de mătase densificată de impactul drojdiei fine. Intens impregnat cu arome de fructe verzi de livadă, coaja de citrice și flori albe, postgustul este susținut de un relief plăcut amărui, fiind în același timp sapid cu un pic de salinitate, adus de maturarea pe drojdie.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Sauvignon Blanc 50%	12.5 % vol.	0.34 g/l	5.84 g/l	12.000 sticle
Riesling Italian 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 2022

VINICAȚIE

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg iar ulterior au fost sortati cu grijă. Partenerii de cupaj au fost vinificați separat iar macerarea la rece a durat aproximativ 24 de ore. Fermentarea alcoolică controlată s-a făcut la 13-14 grade Celsius, în vase de inox, vreme de 10-15 zile. Vinurile tinere au fost pastrate separat timp de 4 luni pe drojdia fină de fermentație până la realizarea cupajului.

SERVIRE

7° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază cu carne albă de pui sau pește, fructe de mare dar se exprimă foarte bine alături de paste, brânzeturi proaspete sau bucătăria orientală.

