
PRINCE MIRCEA MERLOT 2007 DOC MEHEDINȚI

“PRIMA TOAMNĂ ÎNTÂRZIATĂ ȘI CAPRICIOASĂ A REZULTAT ÎNTR-UN VIN SOBRU ȘI ELEGANT”

NOTE DE DEGUSTARE

Prince Mircea 2007 a fost primul vin de la Stârmina pentru care am așteptat strugurii până la sfârșitul lui octombrie – un lucru oarecum neobișnuit, ținând cont de faptul că maturitatea strugurilor de Merlot se obține în mod normal la sfârșit de septembrie sau început de octombrie. Anul 2007 a adus o toamnă capricioasă, în care zilele însorite (majoritare) au alternat cu perioade ploioase care au obligat amânarea recoltării până la final de octombrie. Odată ajunși în cramă, strugurii au arătat că așteptarea a meritat: pe lângă o aciditate bună și o bogăție de taninuri, vinul a căpătat după fermentația alcoolică o intensitate colorantă incredibilă.

După aproape 14 luni în butoaie de stejar, a dezvoltat arome de fructe supramaturate, note de vanilie și cafea. La 17 ani, vinul are un caracter sobru, cu o aciditate care îl susține pe deplin. Aromele sunt și ele din același registru sobru – foaie de tutun, lemn vechi și obiecte de pielărie fină – iar toate acestea se deschid spre final, după aerare, cu arome frumoase de prune uscate, afumate.

| STRUGURI | ALCOOL | ZAHĂR | ACIDITATE |
|-------------|-------------|----------|-----------|
| Merlot 100% | 13.0 % vol. | 2.12 g/l | 4.55 g/l |

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

Octombrie 2007

VINIFICAȚIE

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg, ulterior au fost sortați cu grijă. Strugurii selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase de inox la temperatură controlată, timp de 17-19 zile.

Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică.

ÎNVECHIRE

Maturarea în baricuri de stejar francezesc timp de 14 luni.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Preparate din carnea de vită la grătar, vânat, ciuperci, mezeluri fine, brânzeturi mature, legume corpolente și deserturi cu ciocolată neagră, amară.

