

PRINCE MIRCEA MERLOT 2008 DOC MEHEDINȚI

“RECOLTA UNOR TRANSFORMĂRI INCREDIBILE”

NOTE DE DEGUSTARE

Pentru Prince Mircea 2008 la 16 ani după recoltă, caracterizările țin în primul rând de eleganță. Asta emană, și este incredibil cum s-a transformat vinul odată cu trecerea timpului, devenind un reper al stilului Prince Mircea. Anul a debutat cu o iarnă prietenoasă, o primăvară și o vară absolut normale, urmate de o toamnă lungă și călduroasă.

Dupa recoltare și vinificația primară, a rezultat un vin vioi, plin de culoare și taninuri coapte, iar la 12 luni de maturare în butoaie de stejar a devenit o explozie de gust și aromă: plin, ușor taninos, cu senzații dulcege și arome persistente de fructe negre și prune uscate. Învechirea a scos la iveală note plăcute de cutie veche din lemn, fructe uscate și mentă uscată. După o aerare de cel puțin 6 ore, vinul se deschide – cu arome plăcute de fructe negre supracoapte, cu nuanțe gemoase.

STRUGURI

Merlot 100%

ALCOOL

13.0 % vol.

ZAHĂR

2.18 g/l

ACIDITATE

5.17 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 2008

VINICAȚIE

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 franțuzesc timp de 12 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.

