

## PRINCE MIRCEA MERLOT 2013 DOC MEHEDINȚI

### NOTE DE DEGUSTARE

Prince Mircea 2013 reflectă un an normal din punct de vedere al temperaturilor și precipitațiilor, cu o toamnă în limite normale. Recoltarea, la final de septembrie, a avut loc în condiții ideale, iar vinul obținut s-a dovedit un Merlot autentic de Stârmina, un tablou perfect al arealului: culoare intensă, nas specific, cu fructe mature și prune uscate.

După 12 luni în butoaie de stejar și învechire la sticlă, a scos la iveală o culoare intensă, cu nuanțe granat și o aromă extraordinară. După 11 ani, vinul e într-o formă excelentă și emană forță. Culoarea, corpul și aromele sunt toate din același tablou clasic de Merlot de la Stârmina – fructe mature, prune uscate, ciocolată, ușoare nuanțe de vanilie și caramel, un vin școală cu cu veleități de profesor emerit.

---

### STRUGURI

Merlot 100%

### ALCOOL

14.0 % vol.

### ZAHĂR

0.51 g/l

### ACIDITATE

5.29 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

Septembrie 2013

#### 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.

