

PRINCE MIRCEA ROSÉ D'EXCELLENCE 2022 DOC MEHEDINȚI

Acest rozé lasă o impresie memorabilă, datorită gustului vibrant, energizant, plin de eleganță și cu o remanență peste medie.

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 petală de trandafir roz, își livrează fructele dulci, cum ar fi căpșunile, notele confiate, cu o tentă vegetală subtilă și nuanțe de bujor. Sec, crocant prin aciditatea sa ridicată, palatinul este învăluit într-o textură mătăsoasă care contrastează cu reliefurile impregnate cu zesturi, susținut de piper, grapefruit, cu arome de fructe roșii mici, cum ar fi afinele. Foarte tonic în post-gust, amintește de nuanțe semi-florale/vegetale.

| STRUGURI | ALCOOL | ZAHĂR | ACIDITATE | CANTITATE |
|--------------------------------------|-------------|----------|-----------|--------------|
| Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50% | 12.5 % vol. | 4.07 g/l | 5.97 g/l | 7.000 sticle |

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 sortați cu grijă. Partenerii de cupaj au fost vinificați separat.

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

Preparate culinare mediteraneene (burrata, caprese, pizza margherita, paste A.O.P.), pește și fructe de mare.

