

AVENUE ROZA DE SÂMBUREȘTI 2023 DOC SÂMBUREȘTI

O culoare apetisantă și proaspătă, reconfirmată de aromele fructate și de gustul vioi, răcoritor - toate aceste trăsături compun identitatea prietenoasă a unui roze modern, expresiv, care se dezvăluie de la prima înghițitură.

ANUL 2023

Anul 2023 a oferit producții medii moderate, si cu o recolta calitativa atat din punct de vedere sanitar dar mai ales al intensitii aromatice la vinurile albe si roze si al concentratiei echilibrate de antociani si taninuri la vinurile roșii.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactiv, vinul prezintă arome fructate, dominate de căpșuni și fructe tropicale. Roza de Sâmburești este un vin sec cu aciditate vibrantă, acompaniată de taninuri medii spre înalte. Finalul este intens, ierbos, ușor condimentat. Textura mătăsoasă și lejeră, împreună cu aromele intense și corpul suplu fac ca acest vin să fie echilibrat, proaspăt și răcoritor.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	12.5 % vol.	2.52 g/l	5.41 g/l	30.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Brun, brun-luvic, regasol calcaric, preluvosol calcic, pietrișuri aluvionare

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală de subtip Cfbx (Köppen)

Expunere Sol: Vest - Sud/Vest

Precipitații: 600 - 800 LT anual

DATA RECOLTĂRII

Octombrie 2023

VINICAȚIE

Vinul este obținut prin extragerea gravitațională a mustului din procesul de macerație a strugurilor roșii de cea mai bună calitate. Momentul ideal pentru a obține o culoare roz strălucitoare este de obicei la 5-6 ore de la infuzia boabelor de struguri. Fermentația și stocarea se fac numai în vase de oțel inoxidabil pentru a păstra nealterată prospețimea vinului. Vinul este îmbuteliat timpuriu pentru a-și păstra aromele și prospețimea.

SERVIRE

7° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Salate de vară pe bază de brânză feta, avocado, pește, carne slabă, somon.

