

AVENUE ROZALIA DE SĂMBUREȘTI 2024 DOC SĂMBUREȘTI

Un rose extrem de prietenos, placut care te poarta deja cu gandul la vacanta si relaxare.

ANUL 2024

Anul 2024 a un an marcat de secetă și provocări climatice, însă strugurii recoltați în 2024 au avut o concentrație de zaharuri mai mare decât media obișnuită. Din aceasta cauză, vinurile albe și roze sunt percepute ca având un profil aromatic bun, iar vinurile roșii sunt văzute ca având un potențial excelent, cu caracter distinct și tipicitate de soi.

NOTE DE DEGUSTARE

Rozalia de Sămburești este un vin roze demidulce potrivit mai ales în sezonul estival. Vinificarea demidulce aduce pe papile arome de fructe roșii de pădure concentrate pe fragi, și o notă de ananas copt ce definește vinul în post gust alături o tușă astringentă din tanini.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Cabernet Sauvignon 100%	12.5 % vol.	26.46 g/l	5.40 g/l	15.000 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 annual

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

Un rose recomandat în sezonul cald, la mesele cu preparate ușoare și delicate.

