

TĂMÂIOASĂ ROZĂ 2023 IG DEALURILE OLTENIEI

Un vin care confirmă inca de la prima întâlnire, cu miros plăcut de petale de trandafir și fructe roșii.

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

Aromele distinctive – de piersică bine coaptă, caise albe și fructe roșii de pădure – construiesc un buchet delicat, dar puternic. În gust se regăsesc aceleași arome, însă finalul lasă în urmă o notă lungă de petale și dulceață de trandafiri, în care se dezvaluie note subtile de caramel sărat

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Tămâioasă Roză 100%	12.5 % vol.	25.52 g/l	5.78 g/l	7.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri si marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentala cu influente mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

DATA RECOLTĂRII

Septembrie 2023

VINICAȚIE

Strugurii au fost culesi manual în lădițe de 15 kg iar ulterior au fost sortati cu grija. Macerare peliculară, timp de 24 de ore, la o temperatură de 8° – 10°. În urma macerării s-a extras și culoare. A urmat o presare ușoară, iar mustul obținut a fermentat timp de 21 zile, în cisterne de inox cu temperatură controlată, între 15°C - 18 °C.

SERVIRE

8° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

De savurat de sine stătător sau alături de brânzeturi, prăjituri cu mac, tarte cu fructe, pate de pasăre sau gastronomie asiatică aromată și ușor picantă.

