

UNIQ – EDIȚIA RARĂ NUMĂRUL 1

“VIN DE AUTOR IN EDIȚIE LIMITATĂ CREAT DE ENOLOGUL JUSTIN URUCU”

Vinul provine dintr-o selecție de vinuri roșii obținute de Vinarte in toate cele trei domenii proprii: Castel Bolovanu – DOC Sâmburești, Villa Zorilor - DOC Dealu Mare si Crama Stârmina – DOC Mehedinți.

Mărime lot – 2517 sticle

NOTE DE DEGUSTARE

Vinurile selectate au făcut parte din categoria de top a fiecărei crame in parte:

- Cabernet Sauvignon 2013: roșu sec, fermentat și macerat în cisterne de inox la o temperatură de 28°C, fermentația malolactică și maturarea s-au făcut în butoaie de stejar franțuzesc 60% și românesc 40%, timp de 24 luni.
- Merlot 2016: roșu sec, fermentat și macerat în cisterne de inox la o temperatură de 27°C, fermentația malolactică și maturarea s-au făcut în butoaie de stejar românesc 60% și franțuzesc 40%, timp de 14 luni.
- Negru de Drăgășani 2017: roșu sec, soi autohton românesc, fermentat și macerat în cisterne de inox la o temperatură de 25°C, fermentația malolactică și maturarea s-au făcut în butoaie de stejar românesc 70% și franțuzesc 30%, timp de 9 luni.

STRUGURI

Cabernet Sauvignon 2013 50%
Merlot 2016 30%
Negru de Drăgășani 2017 20%

ALCOOL

14.0 % vol.

ZAHĂR

0.63 g/l

ACIDITATE

5.38 g/l

După o atenta selecție a fiecărui butoi, vinul a fost asamblat și îmbuteliat în anul 2019.

Prin asamblarea celor trei vinuri complet diferite, enologul și-a dorit să obțină un vin unic, particular și complex prin care să exprime punctele forte ale fiecărui soi puse la un loc într-un singur vin: vigoarea de la Cabernet Sauvignon, eleganta de la Merlot și fructul de la Negru de Drăgășani.

SERVIRE

16°-18° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Un vin nobil, de savurat cu bucate festive sau de sine stătător.

