







AN 2022


SOI
 Pinot Noir
Merlot
Cabernet Sauvignon


TIP VIN
 Sec, roze, organic
DOC-CMD, Murfatlar

VITICULTURA
 Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) la început de Septembrie.
Sol: Cernoziom, pe pat de roci calcaroase
Sistem de conducere: Cordon unilateral
Producție: 7t/ha


VINIFICAȚIE
 Ajunși la crama strugurii sunt desciorchinați iar apoi boabele trecute prin zdrobitorul cu acțiune centrifugă. Presarea strugurilor se face blând, cu presa pneumatică și apoi este limpezit gravitațional. Fermentația este controlată la temperatura de 14°C timp de minim 15 zile și finalizată la 17-18°C. Soiurile au fost vinificate separat, apoi vinurile au fost asamblate.

MATURARE ȘI ÎNVECHIRE
 Vinul a fost păstrat în cisterne de inox până la momentul îmbutelierii.

TRĂSATURI ORGANOLEPTICE
 •Culoare: roz pal
•Olfactiv: proaspăt cu arome de cireșe, rodie și tente de bujor
•Gustativ: citric, pulpă de portocale roșii, mere roșii și un ușortrandafir sălbatic pe final.

PARAMETRI
 • Volum alcool: 13 % vol.
• Aciditate totală: 5,5 g/l
• Zaharuri reziduale: 1,5 g/l

TEMPERATURA DE SERVIRE
 7°-9° C

ASOCIERE GASTRONOMICĂ
 Paella cu fructe de mare, pui dulce acrișor, salată de spanac cu ton, creveți în sos de vin și brânzeturi ușoare.