



Domeniul
Bogdan

RESERVA CUVÉE EXPERIENCE

-2014-

VIȚA-DE-VIE



anul 5, prima recoltă
Syrah, Merlot, Fetească Neagră
DOC Murfallar - Peștera

TIP VIN



Roșu sec

PRODUCȚIE LA HECTAR



3t/ha

SISTEM DE CONDUCERE



Cordon bilateral și Guyiot cu cap înălțat.

RECOLTA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mica (8kg) în ultima decadă a lunii Octombrie, pentru ca mai apoi să fie stocați în depozite frigorifice cu scopul de a fi aduși la o temperatură joasă de aproximativ 4° C.

VINIFICAȚIE



Imediat ce au atins temperatura optimă, strugurii au fost desciorcinați cu blândețe, pentru a preveni zdrobirea lor. Apoi au fost sortați cu atenție cu ajutorul unei mese vibrante. Bacele întregi astfel au ajuns direct în recipientul de inox și au fost lăsate la crio-macerație peliculară cu gheață carbonică timp de 6 zile. După crio-macerație, s-a trecut la însămânțarea mustuielii cu drojdii selecționate. Mustuiala și-a făcut fermentația alcoolică la 27° C. Odată cu terminarea fermentației alcoolice, s-a trecut la separarea vinului ravac de cel de presă

MATURARE



Vinul și-a săvârșit fermentația secundară și anume malo-lacția, în recipiente de inox la temperatura de 21° C, în tot acest timp de 3 luni, vinul a fost atent maturat pe drojdii fine. Partea a 2-a a maturației s-a realizat în timp de 8 luni, în baricuri noi de stejar francez (50%) și baricuri la a doua trecere (50%).

VOLUM ALCOOL



14,2%

TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE



- Culoare: roșu Bordeaux
- Olfactiv: Reserva Cuvée Experience oferă o cascadă aromatică ce pornește de la note crude de gem de vișine amare și prune uscate, note de vanilie, nucă de cocos și zahăr caramelizat.
- Gustativ: un vin mătăsoș, cu taninuri bine integrate; asamblajul de note ușoare de condiment, în special batonul de scorțișoară crează un melanj de arome bine integrate; post gustul se evidențiază printr-o longevitate corespunzătoare, completată de note de caramel și condiment.

TEMPERATURA DE SERVIRE



16°-18° C