



Domeniul
Bogdan

PRIMORDIAL ROSÉ

-2015-

VIȚA-DE-VIE



anul 6, a 2-a recoltă
Pinot Noir, Shiraz, Merlot
DOC Murfatar

TIP VIN



Sec

PRODUCȚIE LA HECTAR



4t/ha

SISTEM DE CONDUCERE



Cordon bilateral și Guyot cu cap înălțat

RECOLTA



Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (8kg) în ultima decadă a lunii Septembrie, 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 în presă și au fost lăsate la macerația peliculară aproximativ 3h într-un mediu protejat cu gaz inert. Mustul ravac a fost fermentat la o temperatură controlată de 16° C, timp de 10 zile.

MATURARE



Maturarea s-a realizat pe drojdii fine, în tancuri de inox. S-a efectuat câte un batonaj la fiecare 14 zile, timp de 2 luni.

VOLUM ALCOOL



13%

TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE



- Culoare: Roz-somon
- Olfactiv: Prezintă o intensitate olfactivă ridicată. Aromele de căpșuni fragede, petale de trandafir și cireșe albe se contopesc plenar cu cele de lime și pomello.
- Gustativ: Vinul debutează cu un atac plin de prospețime, pentru ca mai apoi să se așeze într-o împletire de note joviale de citrice și de fructe din familia Rozaceelor.

TEMPERATURA DE SERVIRE



6°-8° C