













Domeniul
Bogdan

RESERVA MERLOT

-2015-

VIȚA-DE-VIE 	anul 6, a 2-a recoltă Merlot DOC Murfatlar - Peștera
TIP VIN 	Roșu sec
PRODUCȚIE LA HECTĂR 	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 desciorchițați 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 au fost lăsate la crio-macerare pe peliculară cu gheață carbonică timp de 6 zile. După crio-macerare, 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 2 luni, vinul a fost atent maturat pe drojdii fine. Partea a 2-a a maturăției s-a realizat în timp de 8 luni, în baricuri noi de stejar francez (50%) și baricuri la a doua trecere (50%).
VOLUM ALCOOL 	13,4%
TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE 	<ul style="list-style-type: none">• Culoare: roșu mediu-intens este accentuată prin nuanțe violacee• Olfactiv: primul impact olfactiv aduce note de cireșe sălbatice, supracoaapte fiind completat cu note de cacao și ciocolată ce se îmbină cu note de lichior de vanilie.• Gustativ: un vin complex, dar în același timp tânăr și sprinten, maturat timp de 60 de zile pe drojdii fine; un vin caracterizat prin taninuri rotunde, bine integrate ce dezvoltă din punct de vedere organoleptic note de ciocolată neagră și cireșe supracoaapte bine integrate într-un corp de intensitate medie spre ridicată, cu un post gust foarte lung ce aduce note de vanilie pronunțate.
TEMPERATURA DE SERVIRE 	16°-18° C