

NUD ROZE 2025

Mamaia, Fetească neagră, Pinot Noir

Zmeură 🍷

Citrice coapte 🍊

Trandafir 🌹

Mineral 🌫️

Glamour 💋

Are o culoare de foaie de ceapă și o amprentă aromatică delicată și seducătoare, cu note de zmeură, grapefruit și mandarină, dublate subtil de note de trandafir și iasomie. Gustul este proaspăt și succulent, cu o complexitate impresionantă și o structură fructată bine conturată. Debutează cu un atac dulceag, susținut de note de mere roșii și o aciditate citrică energizantă. În postgust, vinul pune accent pe notele de fructe roșii, cu senzații mineral-sărate, tonice.



PLANTAȚIA DE VIȚĂ DE VIE

Treaptă de calitate: DOC Murfatlar.

Plantație: vârsta viilor: 11-15 ani

Soluri: argile și loessuri nisipoase

Expoziție: sud-est și sud / **Altitudine:** 80-100 m.

RECOLTĂ & VINIFICAȚIE

Vinificator: Răzvan Macici

Strugurii pentru vinul rosé sunt recoltați în lădițe și vinificați separat. Ciorchinii sunt aduși la cramă, răciți peste noapte și sortați. Prelucrarea se face la rece, sub pernă de gaz inert. Mustul ravac este separat cu atenție pentru a obține un vin delicat și proaspăt. Mustul limpezit gravitațional este inoculat cu drojdii selecționate și fermentat în cisterne de inox, la temperatură scăzută. Vinul tânăr este ținut 6 luni pe drojdia fină, înainte de cupaj și îmbuteliere.

PROFIL GUSTATIV

Zahăr rezidual: 0,46 gr/l, sec



Alcool: 13.3 % vol. alc.



Aciditate: 5.50 gr/l (Acid Tartric)



Taninuri:



Corp:



Fruct:



SERVIRE & ASOCIERI CULINARE

Temperatură de servire: 10-12°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice: pește / fructe de mare / carne de curcan / mâncare asiatică / salate.

Pahar recomandat: Riedel Rose Veloce, Riedel Sauvignon Blanc.

CRAMA RASOVA

Anul înființării: 2015

Localitate: Cernavodă, regiunea Murfatlar

Investiție: peste 12 milioane Euro

Suprafață de viță de vie: 100 ha

Capacitate cramă: 1.071.000 litri

Producție: aprox. 550.000 de sticle

