

Nud roze

Profil aromatic

glamour elegant zmeură mandarine parfumat



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Pinot Noir, Fetească Neagră, Mamaia

IG: Colinele Dobrogei

Plantație: Vârsta viilor: 8-12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.



Recoltare / vinificație:

Strugurii pentru vinul roze sunt culeși și vinificați separat. Recoltați cu grijă în lădițe, ciorchinii sunt aduși la cramă, păstrați peste noapte la frig și sortați cu atenție. Se prelucrează repede, la rece, pentru a evita oxidările. Separarea mustului ravac se face cu mare grijă, pentru a obține un must delicat, proaspăt, aromat și cu o culoare cât mai lejeră. Limpezit sub o pernă de gaz inert, mustul este inoculat cu drojdii selecționate și fermentat în cisterne de inox, la temperatură scăzută. Vinul tânăr este ținut timp de 6 luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și îmbuteliere.



Note de degustare:

Culoarea sa roze-piersica, strălucitoare, anunță și pregătește simțurile pentru avalanșa aromatică pe care o livrează cu o intensitate impresionantă. Etalează arome "colorate" de zmeură și căpsune, însoțite de tente parfumate de mandarine și coajă de portocală, cu impresii secundare de petale de trandafir, iasomie și condimente exotice, dulci. Gustul este proaspăt și succulent, cu o complexitate impresionantă, o textură satinată și o structură fructată, susținută de o aciditate precisă, crocantă și o mineralitate sărată. În postgust, vinul pune accent pe tonurile fructate de fructe roșii, completându-le cu tonuri vegetal tonice.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 0,98 gr/l, sec

Alcool: 12,9% vol.

Aciditate: 6,8 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 10-12°C

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



fructe de mare



pește



legume



pasta



Pahar recomandat:

(RoseVeloce, Sauvignon Blanc)

