

Imperfect roșu

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2020

Struguri: Fetească Neagră, Syrah

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 12 - 14 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud /
Altitudine: 80-100 m.



Profil aromatic

fructe
negre



ciocolată



piper
negru



complex



atletic



Recoltare / vinificație:

Anul 2020 a fost unul secetos, cu precipitații scăzute, ceea ce a adus după sine o recoltă mai scăzută, dar cu o culoare și arome mai concentrate la strugurii roșii, cu taninuri mai coapte și mai suple. Strugurii au fost recoltați la maturitate deplină și aduși la cramă în lădițe, unde au fost ținuti peste noapte la frig și sortați cu atenție, bob cu bob.

Mustuiala a fost mutată gravitațional în cisternele de fermentare, unde a trecut mai întâi printr-o macerare la rece, timp de două-trei zile. O parte din struguri a fost fermentată în butoaie noi de stejar prin metoda "vinification intégrale". Pentru cealaltă parte, odată începută fermentația alcoolică, culoarea și taninurile au fost eliberate din pielea strugurilor printr-un proces complex și repetitiv de "scufundare a căciulii" și omogenizare. Vinurile tinere au fost mutate în butoaie din lemn de stejar de 225 litri capacitate, unde s-au desăvârșit pe timpul celor 18 luni de maturare la lemn. Cupajul final a fost realizat de către enologul cramei după degustarea fiecărui baric în parte. Înainte de lansarea pe piață, vinul a fost păstrat în sticlă încă 6 luni.



Note de degustare:

Afișează o sobrietate elegantă, dar în același timp are și un caracter exotic, cu o textură consistentă, o puritate a fructului impresionantă și cu taninuri coapte și bine șlefuite. Culoarea sa purpurie strălucitoare te pregătește pentru încărcătura aromatică de coacăze negre, gemuri și prune afumate, note pe care le învâluie în tonuri de ciocolată neagră, piper zdrobit, violete, grafit și un pic de piele tăbăcită. Gustul plin, concentrat și precis se desface în straturi fructat-condimentate, cu picanterii vegetale. Este cărnos și succulent, datorită jocului dintre aciditatea energică de vișine negre și taninurile atletice, cu un postgust lung, amplu, bine dimensionat. Este foarte frumos și acum, însă cei care vor avea răbdare cu el câțiva ani, vor avea parte de o experiență impresionantă.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 4 gr/l, sec

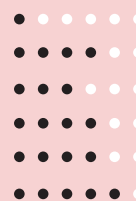
Alcool: 14,6% vol.

Aciditate: 5,6 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 12-15°C

Decantare / Aerare: Necesită o decantare de minim 30 de minute.

Potențial de învechire: 10-15 ani

Asocieri gastronomice:



vită



rață



berbecuț



brânzeturi maturate

