

Aripi roșu

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2021

Struguri: Cabernet Sauvignon 69%, Merlot 31%

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 12 - 13 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: de la sud-est la sud
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

complex



elegant



fructe
negre



condimente
orientale



ciocolată
neagră



Recoltare / vinificație:

Strugurii sunt recoltați pe soi, la maturitatea deplină și vinificați separat. Aduși la cramă în lădițe, sunt ținuți peste noapte la frig și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustuiala de Merlot curge gravitațional în cisterne de fermentare, unde trece mai întâi printr-o macerare la rece. Odată începută fermentația alcoolică, culoarea și taninurile sunt eliberate din pielea strugurilor printr-un proces repetitiv de "scufundare a căciulii" și omogenizare. Vinul tânăr este transvazat la butoaie din lemn de stejar de 225 litri capacitate. Mustuiala de Cabernet Sauvignon este mutată în baricuri de 225 litri "vinification integrale", unde are loc procesul de fermentație pe piele. Maturare la baric timp de 15 luni, urmată de cupajare și îmbuteliere în februarie 2023.



Note de degustare:

De la primul contact, Aripi roșu arată forță și amplitudine, însă totodată etalează și o eleganță clasică, cu o complexitate atrăgătoare. Expresia sa aromatică este caracterizată de combinația dintre tonurile coapte de coacăze negre, de vișine amărui și prune uscate și impresiile bine dozate de ciocolată neagră, lemn dulce, rom, condimente orientale, piele tăbăcită și frunze de tabac. Gustul intens, proaspăt, precis și îndrăzneț are o structură athletică, cu taninuri puternice, dar bine șlefuite și echilibrate de o aciditate de fructe negre de pădure. Postgustul bogat accentuează senzațiile fructate, încadrându-le între senzații de lemn dulce, caramel și grafit.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 0,67 gr/l, sec

Alcool: 13,9% vol.

Aciditate: 4,5 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 12-15°C

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

Potențial de învechire: 10-15 ani

Asocieri gastronomice:



vită



berbecuț



vânat



rață

Pahar recomandat: (Veritas Cabernet / Merlot, Degustazione Red, Riedel 001)

