

La Plage roșu

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2021

Struguri: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 11-13 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud /
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

fructe
negre



prietenos



ciocolată
amăruie



atletic



condimente



Recoltare / vinificație:

Strugurii sunt recoltați la maturitate deplină și aduși la cramă în lădițe, unde sunt ținuti peste noapte la frig și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustuiala curge gravitațional în cisternele de fermentare, unde trece mai întâi printr-o macerare la rece, timp de două-trei zile. Odată începută fermentația alcoolică, culoarea și taninurile sunt eliberate din pielea strugurilor printr-un proces complex și repetitiv de "scufundare a căciulii" și omogenizare. O parte din vinurile tinere sunt mutate în butoaie din lemn de stejar de 225 litri capacitate, unde se maturează o perioadă de timp.



Note de degustare:

Un vin fructat și foarte prietenos cu o culoare roșu-rubiniu, strălucitoare și arome concentrate de afine, coacăze negre și vișine negre, completate de tonuri de ciocolată amăruie și frunze uscate, așezate pe un fundal de condimente exotice. Gustativ, este cărnos și succulent, în același timp, cu o structură lejeră datorată echilibrului dintre aciditatea fructată de vișine amăruie și taninurile atletice, de ciocolată și ceai negru. Postgustul prietenos, caracterizat de senzații fructate, bine dozate, are amplitudine și un pic de greutate datorită taninurilor sale atletice, bine șlefuite, care îi conferă senzații condimentate, tonic-vegetale.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 1,53 gr/l, sec

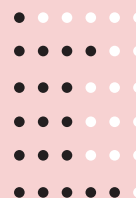
Alcool: 13,8% vol.

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

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 12-15°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: 4-5 ani

Asocieri gastronomice:



barbecue



burgeri



berbecuț



tocănițe



Pahar recomandat: (Riedel Degustazione Red /
Veritas Cabernet Sauvignon)

