

Imperfect roșu

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2021

Struguri: Fetească Neagră

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 13 - 15 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

fructe
negre



ciocolată



violete



mineral



elegant



Recoltare / vinificație:

Strugurii au fost recoltați la maturitate deplină și aduși la cramă în lădițe, unde au fost ținuți 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 butoaie din lemn de stejar de 225 litri capacitate, unde s-au desăvârșit pe timpul celor 12 luni de maturare la lemn. Cupajul final a fost realizat de către enologul cramei după degustarea fiecărui baric de stejar în parte. Înainte de lansarea pe piață, vinul a fost păstrat în sticlă încă 6 luni.



Note de degustare:

Fiind rezultatul unei recolte mai reci decât de obicei, vinul este definit de eleganță, care înlocuiește abundența recoltelor anterioare, iar forța structurală este substituită de intensitatea fructului. Nasul se deschide cu arome intense și concentrate de fructe coapte, de mure, de prune și cireșe amare, violete și lemn dulce, completate de tonuri secundare de ciocolată amăruie și condimente exotice dulci. Gustativ, demarează fructat și bine definit, cu o structură precisă și taninuri elegante, echilibrate de aciditatea de vișine amăruie și rodie. Este fructat și floral, dar totodată mineral, bine structurat și concentrat, toate aceste elemente îmbinându-se într-un ansamblu impunător și captivant. Textura este suculentă și ușor catifelată, iar finalul este "colorat" de note de fructe roșii și negre de pădure, cu o componentă condimentat-tonică, conferită de taninuri.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 1,31 gr/l, sec

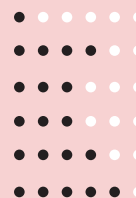
Alcool: 14,2% vol.

Aciditate: 4,3 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

Pahar recomandat: (Degustazione Red /
Veritas Old World Syrah, Riedel 001)

