

Sur Mer cuvée roșu

Vinificator: Răzvan Macici

An: 2021

Struguri: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 11-12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.

Profil aromatic

cireșe
amărui



coacăze
negre



ciocolată
neagră



energic



mineral



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. Vinurile tinere sunt mutate butoaie din lemn de stejar de 225 litri capacitate, unde se desăvârșesc pe timpul celor 12 luni de maturare la lemn. Cupajul final este realizat de către enologul cramei după degustarea fiecărui baric de stejar în parte. Înainte de lansarea pe piață, vinul este păstrat în sticlă, în cramă.



Note de degustare:

Suculent, proaspăt și energic, Sur Mer 2021 etalează o structură aromatică bogată, cu tonuri de fructe de pădure, de vișine sălbatice, de coacăze negre, de rodie și de mure, cu impresii de vanilie și ciocolată neagră, așezate pe un fundal mineral-vegetal. Gustul este susținut și intens, cu o aciditate bine reprezentată, de fructe roșii, și taninuri atletice, granulate. Merlot aduce în cupaj aciditatea și partea fructată, Cabernet Sauvignon contribuie la structură sa taninoasă, iar Syrah-ul aduce componenta condimentat-minerală. Are un final intens și fructat, cu tonuri puternice de vișine amărui, ciocolată amăruie și piper zdrobit.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 0,1 gr/l, sec

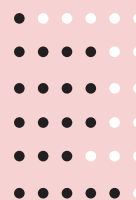
Alcool: 14% vol.

Aciditate: 5,94 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 12-15°C

Decantare / Aerare: Necesită o aerare de scurtă durată.

Potențial de învechire: 5-7 ani.

Asocieri gastronomice:



vită



rață



berbecuț



brânzeturi maturate

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

