

Exuberant Noir

Struguri: *Cabernet Sauvignon, Merlot*

An de recoltă: *2018 / 2019*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demisec - 11,70 g/l*

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,39 g/l*



Particularități de vinificație

Exuberant Noir este obținut din struguri negri cultivați în regiunea Dealul Mare. Fermentația pe piețițe a acestui vin se întinde pe o perioadă de 15 zile, după care se presează pentru a obține un plus de structură și aromă. După fermentația alcoolică urmează fermentația malolactică. Aceasta ajută la obținerea unui gust catifelat, perfect pentru un vin care este menit a fi savurat la petreceri și ocazii speciale.



Note de degustare

Vin de culoare roșu purpuriu închis, cu arome bazate pe note intense de fructe coapte de pădure. Gustul se arată puternic, amintind de gemul de mure, cu taninuri ferme care conferă vinului o bună structură și o corpolență deosebită.



Asocieri cu preparate culinare

Se potrivește cu preparate pe bază de carne de porc, miel și vită, fiind excelent și cu platouri de mezeluri tradiționale românești sau chiar cu brânzeturi maturate.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 15-17°C.

Budureasca

