

Organic Merlot

Struguri: *Merlot (cultură ecologică)*

An de recoltă: *2018*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,72 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,03 g/l*



Particularități de vinificație

Regiunea viticolă Dealul Mare este cunoscută pentru producția excepțională de Merlot, datorită cernoziomurilor din zonă. Obținerea unei plantații ecologice presupune tratarea strugurilor și a frunzelor de viță de vie exclusiv cu produse ecologice, fără substanțe chimice. Acest vin a fost creat din struguri organici de Merlot culeși manual și fermentați la temperatura de 16°C timp de trei zile, pentru a obține culoarea dorită. Fermentația a continuat pentru 8 zile la 25°C, dând naștere unui vin fructat cu taninuri fine.



Note de degustare

Captează mai întâi privirea prin nuanța sa de roșu închis, apoi ne îmbie cu arome erbacee susținute de note intense de mentă. Un vin fructat, cu taninuri bine integrate și un gust de cireș negre ce se topește într-un final rafinat.



Asocieri cu preparate culinare

Este foarte bun alături de carne de pui, miel sau chiar vită și brânzeturi dure și semidure maturate.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2016

ARGINT - Int. Organic
Wine Awards 2019



Recolta 2015

ARGINT - Int. Organic
Wine Awards 2015

Budureasca

