

Organic Merlot

Struguri: *Merlot (cultură ecologică)*

An de recoltă: *2015*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,60 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,51 g/l*



Particularități de vinificație

Regiunea viticolă Dealul Mare este cunoscută pentru producția excepțională de Merlot, datorită cernoziomurilor din zonă. Obținerea unei plantații bio 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 tanini fini.



Note de degustare

Culoare interesantă roșu închis, cu arome erbacee și note de mentă. Gust ușor fructat, cu taninuri bine integrate, Acest vin surprinde plăcut prin gustul de fructe coapte de pădure și prin finalul elegant.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent când este servit alături de carne de pui, miel sau vită și brânzeturi maturate, precum provolone sau gruyere.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.



Recolta 2016

ARGINT - Int. Organic
Wine Awards 2019



Recolta 2015

ARGINT - Int. Organic
Wine Awards 2015

