

# Organic Rosé

Struguri: Merlot (cultură ecologică)

An de recoltă: 2019

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,50 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: Varietal

Aciditate totală: 6,39 g/l



## Particularități de vinificație

Obținerea unei plantații organice presupune tratarea strugurilor și a frunzelor de viță de vie doar cu produse certificate ecologic, substanțele și pesticidele chimice nefiind permise. Un pas foarte important este monitorizarea cu atenție a plantației. Strugurii au fost culeși manual și presați delicat. Pentru acest vin fermentația a avut loc la temperaturi de 14°C, timp de 3-5 săptămâni.



## Note de degustare

Culoarea sa roz intens a fost obținută prin presarea delicată și naturală a strugurilor. Bine structurat, vinul are un parfum de limetă și grepfrut. În gust se simt accentele de zmeură și fructe roșii zemoase, iar finalul este prelung și tonic.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit ca aperitiv sau împreună cu preparate din carne de porc, piept de pui la grătar, pește sau diverse brânzeturi.



## Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 7-9°C.



Recolta 2019

AUR - Int. Organic Wine Awards 2021



Recolta 2019

ARGINT - Int. Organic Wine Awards 2020

# Budureasca

