

Origini

Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: *2018*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,96 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,49 g/l*



Recolta 2015

ARGINT - Int. Wine & Spirit Competition 2019



Particularități de vinificație

Vița de vie aleasă pentru obținerea acestui vin are o vechime de peste 20 de ani. Având rădăcini la mare adâncime, oferă materie primă pentru vinuri cu arome intense și potențial mare de învechire. Mustul s-a obținut prin metoda ravac, iar fermentația a avut loc în cisterne de inox dotate cu sistem de recirculare a pieițelor în masa vinului, oferind o structură puternică și un caracter fructat. Învechirea integrală a vinului în baricuri de stejar american pentru o perioadă de circa 16 luni aduce taninuri catifelate și dulci.



Note de degustare

Vinul seduce prin culoarea sa roșu rubiniu închis, precum și prin aromele încântătoare de gem de cireșe negre și fine note condimentate de stejar. Gustul, dominat de fructe roșii și negre de pădure, povestește de ciocolată neagră și nucă de cocos. Finalul este fructat și echilibrat.



Asocieri cu preparate culinare

Bun companion pentru preparate din carne de porc, vită, berbec și vânat. Încercați-l cu costițe de vițel în sos barbecue.



Temperatura ideală de servire

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

Budureasca

