

Origini Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: *2015*

Podgoria: *Dealul Mare*

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

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,63 g/l*



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 ravaș (fără presare), iar fermentația a avut loc în cisterne de inox dotate cu sistem de recirculare a pieleișelor în masa vinului, oferind o structură puternică și un plus de fructuozitate. Pentru a obține tanini catifeleți și un postgust bogat, acest vin a fost maturat 12 luni în baricuri de stejar.



Note de degustare

Culoare roșu violaceu, cu nas intens de fructe de pădure și condimente fine. Corpolența și taninii moi pun în valoare gustul de fructe roșii. Are o bună aciditate și un potențial de învechire remarcabil.



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 18-20°C.



Recolta 2014

ARGINT - Int. Wine & Spirit Competition 2019



Recolta 2014

AUR - Int. Wine Contest Bucharest 2012

