

Premium Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: *2016*

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,39 g/l*

Concentrație alcoolică: *14,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,06 g/l*



Particularități de vinificație

În urma selecției, desciorchinării și zdrobirii strugurilor, mustul a fost fermentat în cisterne de inox timp de 2 săptămâni la temperatura de 29°C. După fermentația alcoolică a început fermentația malolactică datorită căreia vinul a devenit catifelat, cu taninuri moi. Când procesul de vinificație s-a finalizat, o parte din cantitatea totală a vinului a fost maturată în baricuri de stejar timp de circa 5 luni, pentru ca vinul să fie mai catifelat și aromat.



Note de degustare

Purpuriu închis, cu nas fructat compus din note intense de vișine coapte. Gustul este gemos, de vișine și fructe roșii. Un vin rotund, corpulent, cu taninuri moi, catifelte și cu un foarte bun potențial de învechire la sticlă.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent cu carne de vită sau porc. Încercați-l cu mușchiuleț de porc în crustă de susan la cuptor cu garnitură de cartofi.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

ARGINT - Korea Wine Challenge 2019



Recolta 2016

ARGINT - Mundus Vini 2018



Recolta 2016

BRONZ - International Wine Challenge 2018



Recolta 2014

ARGINT - Korea Wine Challenge 2017



Recolta 2014

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2017

