

Premium Fetească Neagră

Struguri: *Fetească Neagră*

An de recoltă: *2018*

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 două 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 12 luni, pentru ca vinul să fie mai catifelat și aromat.



Note de degustare

În cupa paharului, găsim un vin purpuriu închis, cu arome fructate compuse 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 excelent potențial de învechire la sticlă.



Asocieri cu preparate culinare

Ideal cu carne de vită sau porc. Încearcă-l cu mușchiuleț de porc, sarmale, brânză maturată și fripturi la grătar.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2018

89 Puncte - Wine
Enthusiast 2021



Recolta 2018

AUR - Mondiales Des
Vins Canada 2020



Recolta 2018

ARGINT - Mondial de
Bruxelles 2021



Recolta 2018

BRONZ - Int. Wine &
Spirit Competition 2021



Recolta 2018

BRONZ - Decanter Wine
Awards 2021

Budureasca

