

Bag in Box Red Cuvée

Struguri: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 11,90 g/l

Concentrație alcoolică: 14,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,33 g/l



Particularități de vinificație

Ciorchinii sunt selectați și desciorchinați cu ajutorul buncărului cu vibrații. Strugurii sunt transferați în cramă prin intermediul sistemului tub în tub și sunt aduși la temperatura potrivită pentru fermentație. Mustul petrece suficient timp în contact cu piețele încât să extragă tanini, culoare și arome. Pentru o corpolență medie și o structură catifelată, 30% din vin este maturat în butoaie de stejar.



Note de degustare

Culoare roșu închis, cu arome de stejar și fructe negre de pădure ce conferă un postgust lung și plăcut.



Asocieri cu preparate culinare

Se poate asocia foarte bine cu fripturile din carne de porc și vită sau cu cârnați picanți la grătar.



Temperatura ideală de servire

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

