

Bag in Box Rose

Struguri: Merlot, Cab. Sauv., Pinot Noir, Fet. Neagră

An de recoltă: 2018

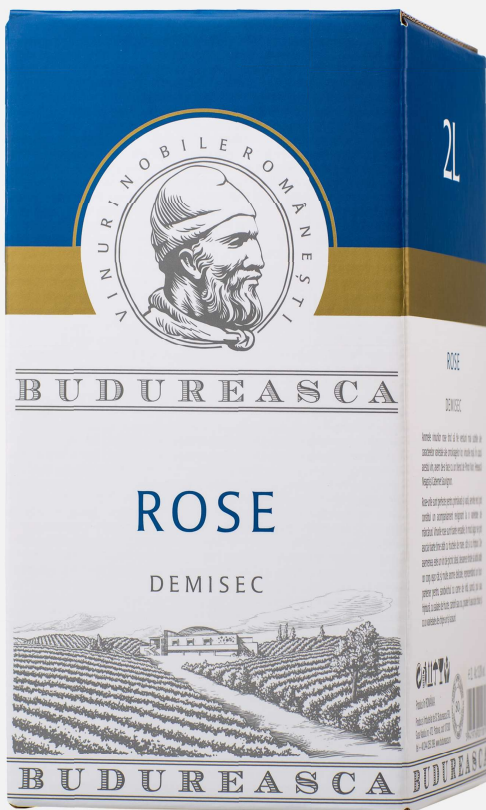
Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 10,63 g/l

Concentrație alcoolică: 14,5% vol.

Treaptă de calitate: VIN VARIETAL

Aciditate totală: 6,30 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii au fost presați cu grijă pentru a se obține exact culoarea dorită și pentru a se păstra aromele primare ale mustului ce au oferit ulterior fructuositatea și aromele vinului. Fermentația are loc la temperaturi scăzute, de aproximativ 10-14°C.



Note de degustare

Culoare rose pal, cu arome puternice de fragi, zmeură și cireșe sălbatice, cu accente fine de trandafiri. Gust plăcut de fructe de vară coapte, foarte bine echilibrat, cu o aciditate proaspătă și un post gust lung și curat. Este un vin elegant și ușor de băut.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate din carne de pasăre, pește și diverse branzeturi, dar și cu sandvișuri cu șuncă sau pui.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 8-10°C.

