

# Clasic Merlot

Struguri: *Merlot*

An de recoltă: *2017*

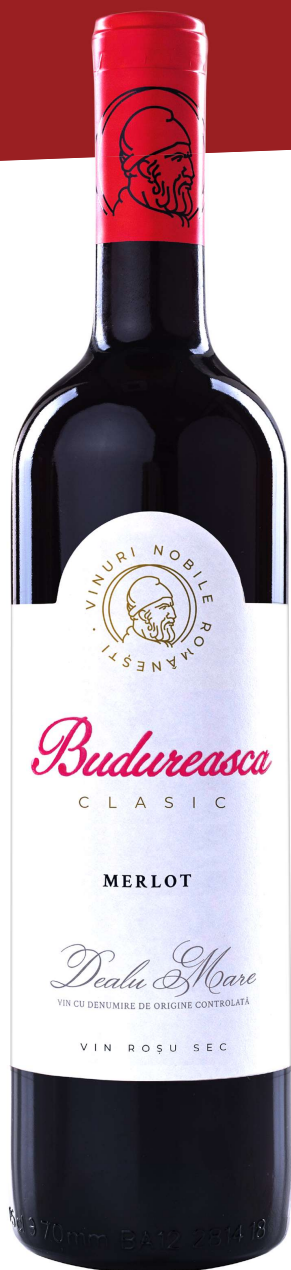
Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,33 g/l*

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,03 g/l*



## Particularități de vinificație

Originar din Franța, regiunea Bordeaux, soiul de struguri Merlot este foarte bine adaptat la solurile și condițiile climatice din Viile Budureasca, reușind să ofere în fiecare an vinuri excepționale. Pentru acest Merlot, fermentația pe piele a durat până la 15 zile, după care vinul a fost presat. Apoi a avut loc fermentația malolactică în urma căreia vinul a devenit mai fin și mai rotund.



## Note de degustare

Roșu închis intens, impresionează prin arome puternice de mure și cireșe negre. Gustul este plăcut, de fructe negre, iar corpolența medie și taninurile moi conferă vinului rotunjime și un final lung, catifelat.



## Asocieri cu preparate culinare

Se potrivește cu carne de miel, iepure sau rață. Cotletul de miel în crustă de ierburi este o idee excelentă.



## Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 16-18°C.

