

Organic Merlot

Struguri: Merlot

An de recoltă: 2016

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,60 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC-CMD

Aciditate totală: 5,51 g/l



Particularități de vinificație

Zona Dealu Mare este recunoscută pentru producția excepțională de Merlot. Obținerea unei plantații bio presupune tratarea strugurilor și a frunzelor de viță de vie doar cu produse ecologice, substanțele chimice fiind interzise. Budureasca Organic Merlot este realizat din struguri ce provin de pe o parcelă bio, culeși manual și fermentați la 16°C, timp de 3 zile, pentru a obține culoarea dorită. Fermentația continuă timp de 8 zile, la 25°C, rezultând un vin fructat și cu tanini fini.



Note de degustare

Un vin roșu purpuriu închis, cu arome erbacee și note de mentă. Ușor, fructat, cu taninuri foarte bine integrate în masa vinului, acest Merlot surprinde prin gustul de fructe coapte de pădure și prin finalul elegant.



Asocieri cu preparate culinare

Se poate asocia cu preparate din carne de miel, porc, vită sau ciuperci la grătar.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2015

ARGINT - International
Organic Wine Award 2016

