

# Organic Rose

Struguri: Merlot (cultură ecologică)

An de recoltă: 2018

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,90 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: VIN VARIETAL

Aciditate totală: 5,49 g/l



## Particularități de vinificație

Obținerea unei plantații organice presupune tratarea strugurilor și a frunzelor de viță de vie doar cu produse certificate ecologic, substanțele și pesticidele chimice nefiind permise. Foarte importantă este monitorizarea plantației. Strugurii au fost culeși manual și presați delicat. Fermentația a avut loc la 14°C, timp de 3-5 săptămâni.



## Note de degustare

Culoare roz închis, obținută prin presarea delicată și naturală a strugurilor. Bine structurat, vinul are o aromă proaspătă de fructe sălbatice și un gust deosebit de prune și căpșune ce persistă agreabil pe palatin.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit ca aperitiv sau împreună cu fructe de mare, piept de pui la grătar, file de pește și brânzeturi proaspete.



## Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 7-9°C.



Recolta 2015

ARGINT - Int. Organic  
Wine Awards 2016

