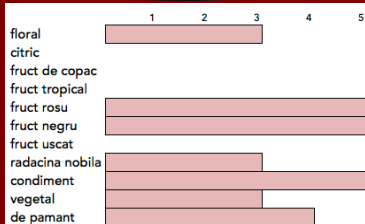


CUVEE NICOLAE 2015

Cabernet Sauvignon, Fetească
Neagră, Pinot Noir



* Graficul reprezinta structura aromelor primare
ale acestui vin

TIP VIN:

Roșu sec, DOC - CMD Dealul Mare

VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.

VINIFICATIE:

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg iar ulterior au fost sortați cu grijă. Macerarea boabelor de struguri a durat între 3 și 4 zile iar fermentația alcoolică controlată la 24°-28 °C, între 7-10 zile, pe piele. După un an de maturare la baricuri și budane vinul a fost cupajat, după care au mai urmat șase luni de învechire în sticlă.

NOTE DE DEGUSTARE:

Culoare rubinie intensă. Consistent și dens. În nas domina fructele roșii, mure și cireșe negre, alături de condimente clasice precum scorțișoară și cuișoare, frunză de tutun galbenă și note vegetale. Aciditate foarte bună cu un alcool bine integrat. În gust primează note fructate de afine și cireșe zemoase, urmate de gemuri și izuri de baric. Vin cu personalitate și potențial bun de învechire. Post gust lung.

SERVIRE:

14°-18° Celsius. Se recomandă alături de steak-uri generoase, platouri cu mezeluri sau brânzeturi maturate, paste cu sosuri de brânză, trufe cu ciocolată amăruie.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=14,3% vol.; zahăr=2,7 g/l; aciditate totală=5,58 g/l; aciditate volatilă=0,50 g/l.



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE