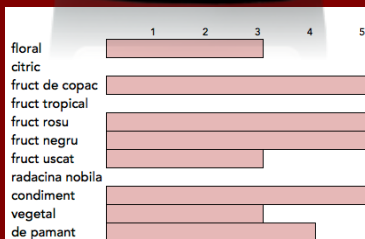


PRINCIPELE RADU 2012

Merlot



* 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, ulterior au fost sortați cu grijă. După macerarea la rece a boabelor de struguri, între cinci și opt zile, la 8°-10°C, a urmat fermentația alcoolică controlată la 26°-28° C, care a durat între opt și zece zile. După maturarea la baric de stejar de Allier timp de 24 luni, a urmat învechirea în sticlă vreme de un an și jumătate.

NOTE DE DEGUSTARE:

Rubiniu intens și extractiv, debutează cu arome bine definite de piper negru și roșu, dar mai ales de fructe roșii cărnoase cu pulpă zemoasă, cireșe negre, vișine și mure coapte. De la baric împrumută notele de condimente dulci, ierburi balsamice și rășină de brad. Gustativ e mătășos și ies în evidență fructele scoase din alcool, frunze de tabac de Virginia și note terțiare de vanilie și gudron. Taninurile sunt modelate de anii de maturare, postgustul lung e amprentat de senzații fructate.

SERVIRE:

15°-17° Celsius. Recomandăm o decantare de minim două ore. Vă propunem să-l asociați cu mezeluri crud uscate, preparate din carne de vânat, brânzeturi maturate, cotlet de miel cu reducere de vin.

NOTE ANALITICE:

Concentrație alcoolică=14% vol.; Zahăr rezidual=2,4 g/l; Aciditate totală=5,58 g/l; Aciditate volatilă=0,68 g/l.

EDITIE LIMITATA:

5.000 de sticle de 0,75 cl.



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE