

PRINCIPELE RADU ANUL VI-2015

TIP VIN:

Roșu sec, DOC - CMD Dealul Mare

Merlot 100%



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 12 luni, a urmat învechirea în sticlă vreme de un an și jumătate.

NOTE DE DEGUSTARE:

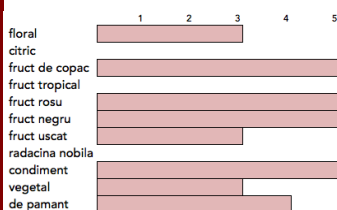
O culoare strălucitoare și extractivă, așa cum ne-a obișnuit. Roșu rubiniu intens cu nuanțe purpurii. În pahar curge dens și suav. Olfact caracterizat de condimente dulci și picante, scorțișoară, piper negru, lemn dulce și vanilie, împrumutată de la baricul de stejar. Petale uscate de violete și trandafir. Nuanțe de chinină și fructe roșii și negre de pădure, mature, mure, coacăze negre, cireșe amare și cătină. Mineral și auster. Gust cald și decis unde regasim promisiunile olfactului: fructe, multe și zemoase, acaparate de un tаниn mătășos și chiar arogant de moale, aproape mestecabil, pentru un vin tânăr. Doar prospețimea ne amintește de anul recent de producție. Armonie, echilibru și eleganță, sunt cuvintele ce-l descriu cel mai bine.

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=14,8% vol.; Zahăr rezidual=2,4 g/l; Aciditate totală=5,58 g/l; Aciditate volatilă=0,68 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE