

Princiar Rose 2017

Cabernet Sauvignon,
Fetească Neagră, Merlot



TIP VIN:

Rose demisec, 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:

Recoltare manuală în lădițe de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea la rece durează 2-3 zile. Fermentația alcoolică este controlată la 13 -14 °C între 10-15 zile în vase de inox.

NOTE DE DEGUSTARE:

Rose pal și cristalin, clasică culoare a unui rose vârstic.

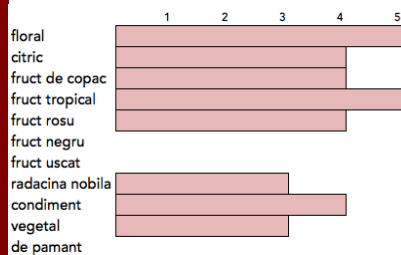
Nasul este întâmpinat de arome de cireșe, coacăze și trandafiri de vară, cărora li se alătură călduroase, trăsături de fructe roșii. În gură debordează de suculență. Este tonic, proaspăt și fructat. Postgust lung și aromat.

SERVIRE:

8°-10° Celsius. Vă recomandăm acest rozé asociat cu salate ușoare de vară, fructe de mare, pește roșu, bibilică umplută cu stafide sau desert de fructe.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13,5% vol.; zahăr=6.0 g/l; aciditate totală=6,2 g/l; aciditate volatilă=0,41 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
TĂRĂMUL VINULUI ROȘU