

WINE CHOCOLATE

DARK
2017

TIP VIN:

Roșu demisec, DOC - CMD Dealu Mare Tohani

Fetească Neagră, Merlot, Shiraz **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:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat între patru și cinci zile, apoi fermentația alcoolică s-a produs în vase de inox la temperatura controlată de 24°- 28° C, vreme de 10-15 zile. A urmat maturarea în baricuri de stejar timp de 6 luni.

NOTE DE DEGUSTARE:

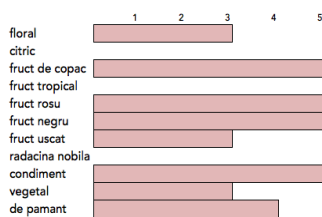
Roșu rubiniu intens și compact, cu o structură splendidă la rotirea în pahar. Olfactiv, degustătorul este întâmpinat de notele de fructe roșii supracoapte sau chiar prezentate în dulceață, unde senzațiile de afumat ies în evidență într-o notă de ciocolată amăruie. Merit al baricurilor folosite cu măiestrie de enolog, senzația de ciocolată se transmite pe palatin, cu duioase note dulci-amărui. Echilibrat pe postgust și cu final lung și mătășos.

SERVIRE:

10°-15° Celsius. Recomandat alături de preparate din carne de vânat cu sosuri de fructe și cacao, brânzeturi cu mușci albastru.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13,5% vol.; zahăr rezidual= 10 g/l; aciditate totală=5,75 g/l; aciditate volatilă=0,69 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE