

La Plage roze

Profil aromatic

parfumat prietenos zmeură căpșune proaspăt



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2022

Struguri: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 8-12 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud
Altitudine: 80-100 m.



Recoltare / vinificație:

Strugurii pentru vinul roze sunt culeși și vinificați separat. Recoltați cu grijă în lădițe, ciorchinii sunt aduși la cramă, păstrați peste noapte la frig și sortați cu atenție. Se prelucrează repede, la rece, pentru a evita oxidările. Separarea mustului rava se face cu mare grijă, pentru a obține un must delicat, proaspăt, aromat și cu o culoare cât mai lejeră. Limpezit sub o pernă de gaz inert, mustul este inoculat cu drojii selecționate și fermentat în cisterne de inox, la temperatură scăzută. Vinul tânăr este ținut timp de 3 luni pe drojdia fină, înainte de realizarea cupajului final și îmbuteliere.



Note de degustare:

La Plage roze reprezintă o declarație "parfumată" pentru orice moment de consum relaxat. Își etalează aromele proaspăt, vioi și generos, oferind senzații fructate și expresive de zmeură, de piersici coapte și căpșune, cu subtonuri de mere și coajă de grapefruit. Gustul bine dozat și foarte prietenos este caracterizat de un frumos echilibru între senzațiile dulci de fructe coapte, de căpșune și de cireșe albe și impresiile vegetale și de citrice, fiind energizat pe final de aciditatea precisă și de mineralitatea sărată. Un vin foarte prietenos și ușor de băut, care atrage prin aromele sale joviale, de la primele senzații, până în postgustul proaspăt fructat, citric-mineral.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 4,4 gr/l, sec

Alcool: 12,3% vol.

Aciditate: 5,2 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 5-7°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: -

Asocieri gastronomice:



pește



barbecue



paste



pizza

Pahar recomandat:

(Degustazione White, Riedel Rose Veloce)

