

La Plage roșu

Profil aromatic

fructe
negre



altetic



prietenos



condimente intens



Vinificator: Răzvan Macici

An: 2019

Struguri: Cabernet Sauvignon 43%, Pinot Noir 25%, Fetească Neagră 20%, Syrah 12%

DOC: Murfatlar

Plantație: Vârsta viilor: 6-10 ani / Sol: argile și loessuri nisipoase / Expoziție: sud-est și sud /
Altitudine: 80-100 m.



Recoltare / vinificație:

Strugurii sunt recoltați pe soi, la maturitatea deplină și vinificați separat. Aduși la cramă în lădițe de mici dimensiuni, sunt ținuți peste noapte la frig și sortați cu atenție, bob cu bob. Mustuiala curge gravitațional în cisternele de fermentare, unde trece mai întâi prin macerare la rece, timp de două-trei zile. Odată începută fermentația alcoolică, culoarea și taninurile sunt eliberate din pielea strugurilor printr-un proces complex și repetitiv de "scufundare a căciulii" și omogenizare. Vinurile tinere, sunt maturate timp de 6 luni în prezența unei doze lejere de lemn de stejar și catifelate printr-o cleire, urmată de realizarea cupajului final, filtrare și îmbuteliere.



Note de degustare:

Un vin fructat și foarte prietenos, care totodată arată un pic de greutate datorită taninurilor sale atletice, foarte bine șlefuite. Are o culoare roșu-rubiniu, cu tente albastrii, strălucitoare. Aromele sale intense de coacăze negre, mure, vișine amăru și prune confiate sunt încadrate în tonuri de piper negru, violete și grafit. Gustul cărnos emană o "căldură" estivală, fiind prietenos și delicat, cu un bun echilibru între aciditatea de vișine amăru și taninurile picante. Pe final, își aduce suita de note fructate pentru o ultimă reprezentare de forță și pentru a echilibra tentele condimentate, calde.



Profil gustativ:

Zahăr rezidual: 0,67 gr/l, sec

Alcool: 14,5% vol.

Aciditate: 4,5 gr/l (Tartaric ac.)

Taninuri:

Corp:

Fruct:



Servire:

Temperatură de servire: 12-15°C

Decantare / Aerare: -

Potențial de învechire: 4-5 ani

Asocieri gastronomice:



miel



barbecue



vită



charcuterie

