

Exuberant Noir

Struguri: Cabernet Sauvignon, Merlot

An de recoltă: 2016

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 10,20 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,04 g/l



Particularități de vinificație

Acest vin este realizat din struguri roșii de Cabernet Sauvignon și Merlot, soiuri foarte bine adaptate la solurile și condițiile climatice din zona Dealu Mare - Budureasca. Fermentația pe pielețe a acestui vin se întinde pe o perioadă de timp de 15 zile, după care se presează pentru a obține un plus de aromă. După fermentația alcoolică urmează cea malolactică, ce ajută la catifelarea gustului.



Note de degustare

Culoare purpuriu închis, cu aromă de fructe coapte de pădure. Un gust puternic de gem de mure, cu taninuri ferme, ce conferă acestui vin o structura și o corpolență aparte.



Asocieri cu preparate culinare

Cel mai bine se poate aprecia lângă preparate clasice din carne de porc, miel sau vită.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 16-18°C.

