

# Origini Fetească Neagră

*Struguri: Fetească Neagră*

*An de recoltă: 2015*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Sec - 3,96 g/l*

*Concentrație alcoolică: 14% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 5,63 g/l*



## Particularități de vinificație

Vița de vie selectată pentru obținerea acestui vin are peste 20 de ani. Având rădăcini la mare adâncime, oferă materie primă pentru vinuri cu arome intense și potențial mare de învechire. Mustul se obține prin metoda ravaș (fără presare), iar procesul de fermentație are loc în cisterne de inox dotate cu sistem de recirculare a pielețelor în masa vinului, oferind o structură puternică și un plus de fructuozitate. Pentru a obține tanini catifelați și un postgust bogat, acest vin a fost maturat 12 luni în baricuri de stejar.



## Note de degustare

Culoare roșu violet, cu arome intense de fructe de pădure și condimente fine. Corpolența și taninii moi pun în valoare gustul de fructe roșii. Are o bună aciditate și un potențial de învechire remarcabil.



## Asocieri cu preparate culinare

Bun companion pentru preparatele rafinate din carne de vânat cu sosuri condimentate.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 18-20°C.

## VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2011

AUR - Int. Wine Contest  
Bucharest 2012



Recolta 2007

ARGINT - Premium Select  
Wine Challenge 2011

