

# Premium Rose

*Struguri: Shiraz, Merlot, Pinot Noir*

*An de recoltă: 2017*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Sec - 3,27 g/l*

*Concentrație alcoolică: 13% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 5,95 g/l*



## Particularități de vinificație

*Strugurii de Shiraz, Merlot și Pinot Noir au fost culeși manual și vinificați prin presare ușoară, pentru a extrage doar aromele primare, fără taninuri. Procesul de fermentație la temperaturi scăzute a adus vinului un plus de arome fructate.*



## Note de degustare

*Vinul se remarcă printr-o culoare roz închis, prin nasul plăcut de cireșe negre și mure și prin gustul bine conturat de fructe pârguite. Aciditatea proaspătă și revigorantă, ce îi conferă un final lung și plăcut, face din acesta un companion bun pentru preparatele culinare.*



## Asocieri cu preparate culinare

*Poate fi servit ca aperitiv sau asociat cu fructe de mare, paste sau brânzeturi.*



## Temperatura ideală de servire

*Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 7-9°C.*

## VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2013

ARGINT - Mondial de  
Bruxelles 2014



Recolta 2013

MENȚIUNE - Vintaly  
International 2014

