

Standard Merlot

Struguri: Merlot

An de recoltă: 2016

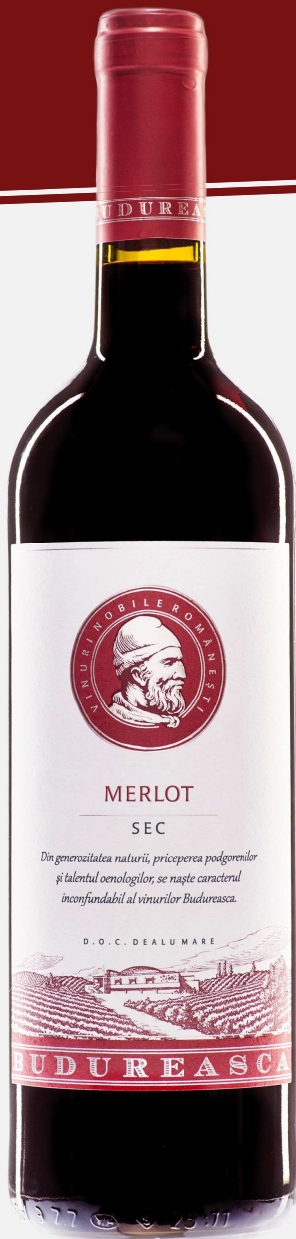
Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,94 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,09 g/l



Particularități de vinificație

Soiul de struguri Merlot este foarte bine adaptat la solurile și condițiile climatice din viile Budureasca, reușind să ofere în fiecare an vinuri de valoare.

Strugurii au fost fermentați pe piețițe până la 15 zile, după care au fost presați. După acest proces, vinul a trecut la fermentația malolactică, în urma căreia a devenit mai fin și mai rotund.



Note de degustare

Culoare roșu aprins, impresionează prin arome puternice de mure și cireșe negre, prin gustul plăcut de fructe negre, corpolența medie și taninurile moi ce îi conferă rotunjime și un final lung, catifelat.



Asocieri cu preparate culinare

Se poate asocia cu preparate din carne de miel, porc, vită sau ciuperci la grătar.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2011

AUR - Berliner Wein
Trophy 2013



Recolta 2011

AUR - Mundus Vini
2013



Recolta 2011

AUR - Mondial du Merlot
2012



Recolta 2011

ARGINT - Premium Select
Wine Challenge 2013



Recolta 2011

BRONZ - Int. Wine & Spirit
Competition 2013

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

