

Standard Pinot Noir*

Struguri: Pinot Noir
An de recoltă: 2016
Podgoria: Dealu Mare
Tip: Demisec - 7,75 g/l
Concentrație alcoolică: 14% vol.
Treaptă de calitate: DOC - CMD
Aciditate totală: 5 g/l



Particularități de vinificație

Vița de vie Pinot Noir s-a adaptat foarte bine în viile Cramei Budureasca, oferind struguri cu arome bine pronunțate. Procesul de fermentație se desfășoară pe piețițe timp de aproximativ 8-10 zile la temperaturi cuprinse între 24-26°C. Drojdiile folosite în acest proces sunt selecționate din Burgundia și oferă un vin foarte fructos.



Note de degustare

Este un vin de culoare roșu deschis, cu arome de cireșe și prune coapte, cu o corpolență medie și un gust plăcut de fragi, cu un final catifelat și lung.



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 - Int. Wine Contest
Bucharest 2012



Recolta 2009

MENȚIUNE - Int. Wine
Challenge 2011

