

# Standard Rose

*Struguri: Pinot Noir, Merlot*  
*An de recoltă: 2017*  
*Podgoria: Dealu Mare*  
*Tip: Demisec - 11,46 g/l*  
*Concentrație alcoolică: 13,5% vol.*  
*Treaptă de calitate: DOC - CMD*  
*Aciditate totală: 5,62 g/l*



## Particularități de vinificație

Acest vin este un rose realizat din struguri roșii de Merlot și Pinot Noir. Strugurii au fost presați cu grijă pentru a se obține culoarea dorită și pentru a se păstra aromele primare ale mustului ce au oferit ulterior fructuozitatea și aromele vinului.



## Note de degustare

Vinul se caracterizează prin culoarea rose pal, fiind un vin fructuos, cu arome puternice de cireșe și zmeură. Gust plăcut de fructe de vară coapte și bine echilibrat, cu o aciditate proaspătă și un post gust lung și curat. Este un vin elegant și ușor de băut.



## Asocieri cu preparate culinare

Se recomandă servirea ca aperitiv sau asociat cu brânzeturi și pui la grătar.



## Temperatura ideală de servire

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

## VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2011

AUR - Rose du Monde  
2012



Recolta 2011

ARGINT - Rose du Monde  
2012



Recolta 2011

BRONZ - Int. Wine & Spirit  
Competition 2012



Recolta 2011

ARGINT - Int. Wine  
Contest Bucharest 2012

