

MYSTERYLUM



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Cabernet Sauvignon: 48 hectare Pinot Noir: 53 hectare Syrah: 103 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2017
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Peliculară timp de 12 - 16 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 20°C; fiecare soi este fermentat individual
	MATURARE Minim 3 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice în sticla Magnum cu o capacitate de 1.5 l
	TIP ÎNCHIDERE Plută naturală
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	3,8 g/l
ACIDITATE	6,28 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: grepfrut roz
MIROS	Căpșuni, flori de câmp, cireșe
GUST	Vișină, rodie, coacăze roșii, aciditate echilibrată

ASOCIERI CULINARE

Brânzeturi, pește la grătar, paste, salate.