

# CASTEL JIDVEI

CETATEA DE BALTĂ



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Traminer Roz
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	163 hectare
PALIER DE GUST	Demidulce
AN DE RECOLTĂ	2017
PROCES DE VINIFICAȚIE	<p><b>MACERARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• timp de 4 - 8 ore, în vinificatoare la temperatura de 12 - 15°C.</li> </ul> <p><b>FERMENTARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 14 - 20°C.</li> </ul> <p><b>MATURARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• în butelii la temperatura de 9 - 11°C.</li> </ul> <p><b>ÎMBUTELIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la rece.</li> </ul> <p><b>TIP ÎNCHIDERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dop de plută naturală.</li> </ul>
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	39,52 g/l
ACIDITATE	6 g/l

### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, luminos, strălucitor. Culoare: galben - auriu deschis.
MIROS	Vinul este înmiresmat cu note plăcute florale. Se simt în special florile dulci și suculente de caprifoi, cu arome fructate de caise și piersici bine coapte, cu note foarte fine trandafirii. Intensitatea este plăcută fără a fi agresivă.
GUST	Vinul prezintă un corp echilibrat și destul de plin, aciditatea și alcoolul sunt foarte bine integrate, totul conducând la o rotunjime foarte plăcută. În gust se regăsesc multe dintre senzațiile olfactive: caise și piersici parfumate și zemoase, cu note de miere de căscâm. Postgustul este plăcut și destul de intens.

### ASOCIERI CULINARE

Se poate alătura unor brânzeturi onctuoase, cu mușgai nobil, plăcintelor cu dovleac sau cu brânză dulce și stafide și deserturilor cu fructe exotice. Se servește bine răcit, la o temperatură de 9-11° C.