Grigoreanu

JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 53 hectare Cabernet Sauvignon: 48 hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2018
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE Pelicular timp de 8 – 24 ore
	FERMENTARE În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 20°C
	MATURARE Minim 6 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	ÎMBUTELIERE După minim 4 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	TIP ÎNCHIDERE Dop Nomacorc Select Bio din polimeri de trestie de zahăr
ALCOOL	12 %
ZAHĂR REZIDUAL	5 g/l
ACIDITATE	5,5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede Culoare: cireșiu
MIROS	Intens cu note de zmeură și petale de trandafir
GUST	Aciditate echilibrată, corp mediu cu note de merișoare și căpșuni

ASOCIERI CULINARE

Carne de rață și curcan, salate mediteraneene, brânză Brie, miel la cuptor cu ierburi aromatice, tarte cu fructe.