

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roșu liniștit
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Pinot Noir• Cabernet Sauvignon
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	<ul style="list-style-type: none">• Pinot Noir: 15 hectare• Cabernet Sauvignon: 20 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE - FERMENTARE <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 25 - 28°C. ÎMBUTELIERE <ul style="list-style-type: none">• după minim 9 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE <ul style="list-style-type: none">• dop Nomacorc Select Green, din polimeri regenerabili pe bază de plante.
ALCOOL	13%
ZAHĂR REZIDUAL	6 g/l
ACIDITATE	5 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: roșu-rubiniu cu reflexii violet.
MIROS	Intens, cu note de cireșe, coacăze negre, completate de note de piper negru și lemn dulce.
GUST	Echilibrat, cu corp mediu, note de fructe negre și ciocolată.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază cu preparate din carne roșie la grătar, la cuptor sau trasă la tigaie. Complexitatea, taninii și aromele de fructe roșii și fructe negre îl recomandă unor preparate onctuoase, precum: friptura înăbușită de vită în sos de vin, tocănița din piept de porc, ceafa de porc la grătar, dar și cu popularele sarmale sau ardei umpluți.