

Grigorescu



JIDVEI®



VIZUAL

Se prezintă într-o culoare roșu rubiniu intens, cu reflexii violet, limpede și strălucitor, sugerând eleganță și vitalitate.

OLFACTIV

Expresiv și intens, dezvoltă arome de fructe roșii și negre bine coapte – cireșe, coacăze negre și prune – completeate de note fine de piper negru și lemn dulce, care adaugă complexitate și rafinament.

GUSTATIV

Pe palat, vinul este echilibrat și catifelat, cu un corp mediu și taninuri bine integrate. Aromele de fructe negre sunt completeate armonios de nuanțe subtile de ciocolată, oferind un gust rotund și plin, cu un postgust lung, plăcut și persistent.

CATEGORIE:	Vin roșu liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
AN DE RECOLTĂ:	2024
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Nomacorc Select Green, din polimeri regenerabili pe bază de plante
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	7 g/l
ACIDITATE:	5,8 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	298 KJ/ 72 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent cu preparate consistente și savuroase, evidențiindu-le profunzimea aromelor. Este partenerul ideal pentru carne roșie la grătar, la cuptor sau gătită lent, precum friptura de vită înăbușită în sos de vin sau tocănițele bogate.

Se armonizează foarte bine și cu preparate tradiționale românești, cum sunt sarmalele sau ardeii umpluți, dar și cu preparate din porc – ceață la grătar sau carne fragedă trasă la tigaie. De asemenea, completează plăcut brânzeturile maturate și preparatele cu sosuri dense.