

Grigorescu



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	• Pinot Noir • Cabernet Sauvignon • Syrah
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 53 de hectare Cabernet Sauvignon: 48 de hectare Syrah: 103 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară 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	6 g/l
ACIDITATE	5,8 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.