

ILUZIV



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	<ul style="list-style-type: none">• Cabernet Sauvignon• Syrah• Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Cabernet Sauvignon: 20 de hectare Syrah: 26 de hectare Pinot Noir: 15 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE <ul style="list-style-type: none">• peliculară timp de 6 - 8 ore. FERMENTARE <ul style="list-style-type: none">• în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18 C. MATURARE <ul style="list-style-type: none">• minim 3 luni în cisterne de inox. ÎMBUTELIERE <ul style="list-style-type: none">• după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice. TIP ÎNCHIDERE <ul style="list-style-type: none">• Dop Nomacorc Select Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	8.14 g/l
ACIDITATE	6.59 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, strălucitor. Culoare: roz cireasă, cu reflexii roz-violacee.
MIROS	Suav, floral și fructat, cu arome de cireșe, zmeură și frunză de coacăz.
GUST	Cireșe amare și cireșe de mai, zmeură, coacăze roșii și negre, completate de note de piper alb și sumac.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază cu o salată de fructe, în care vedeta să fie greșfruit-ul roz, dar și cu preparate, precum gustările din familia Antipasti sau Charcuterie, cotletul de porc la cuptor sau cu deserturi servite cu sos de fructe de pădure, precum Cheesecake cu sos de zmeură și mure.