



JIDVEI®



VIZUAL

Obținut după metoda tradițională din soiurile Pinot Noir, Chardonnay și Fetească Regală, Mysterium Brut Vintage este un vin spumant de culoare galben-pai, cu tonuri verzui, cu o remarcabilă efervescență și un perla fin și persistent.

OLFACTIV

Mysterium Brut se deschide olfactiv cu note de lime și grepfrut, accente fine de fructe roșii, zmeură și vișine, și flori de salcâm, completate de note discrete de autoliză și de o textură mătăsoasă.

GUSTATIV

Gustul este proaspăt și revigorant, notele primare de citrice se armonizează cu cele de zmeură și smochine, iar finalul cucerește cu arome plăcute de pere coapte și de brișă.

CATEGORIE:	Vin spumant alb
SOI DE STRUGURI:	Chardonnay, Fetească Regală, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Brut
AN DE RECOLTĂ:	2023
TIP DE ÎNCHIDERE:	Plută naturală
ALCOOL:	12 %
ZAHĂR REZIDUAL:	4,5 g/l
ACIDITATE:	7 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	282 KJ/ 68 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

Un nou început, un nou labirint: Mysterium Brut Vintage. Obținute după metoda tradițională, aceste vinuri spumante celebrează eleganța și echilibrul, efervescența împlinirilor și gustul bucuriilor simple. Viața cu tot labirintul ei de emoții și timpul a cărui trecere împlinește, desăvârșește.

Timpul, acest element care transformă totul și care poate desăvârși orice lucrare atâta vreme cât îi plătim tribut. Pentru noi, pentru vinificatorii noștri acest tribut înseamnă grijă, pasiune și imaginație puse în slujba artei vinului. Pentru ca vinurile noastre să poată spune mai departe povestea noastră, adevărul nostru.

Priceperea și imaginația vinificatorilor, dublate de trecerea blândă a timpului își găsesc expresia în textura catifelată, în perla fin și persistent, în echilibrul dintre aciditatea specifică terroir-ului Podgoriei Târnave, notele florale și caracterul fructat al acestor vinuri spumante.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent alături de preparate delicate din pește și fructe de mare, precum somonul afumat, stridiile proaspete sau icrele fine. Se armonizează subtil cu preparate din carne albă, în special pui marinat servit alături de salate proaspete, evidențiind prospețimea și finețea acestora. În plan lactat, completează elegant brânzeturile din lapte de capră, dar și sortimentele cremoase cu pastă moale, precum Brie și Camembert, oferind un echilibru desăvârșit între textură și aromă.

Temperatura recomandată de servire: 6-8 grade Celsius