

# MYSTERIUM



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Traminer Roz, Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Traminer: 170 hectare Sauvignon Blanc: 500 hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> Peliculară timp de 4 ore
	<b>FERMENTARE</b> În prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18°C; fiecare soi este fermentat individual
	<b>MATURARE</b> Minim 5 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii
	<b>ÎMBUTELIERE</b> După minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> Plută naturală
ALCOOL	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL	1,12 g/l
ACIDITATE	5,5 g/l

### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin Culoare: galben-verzui
MIROS	Complex, flori de cireș, petale de trandafir, grepfrut
GUST	Pepene, piersică, ananas, aciditate plăcută, tonuri delicate de condimente

### ASOCIERI CULINARE

Brânză de capră proaspătă, fructe de mare, preparate cu carne de pui și curcan, paste cu sos roșu, salate, tartă cu lămâie.