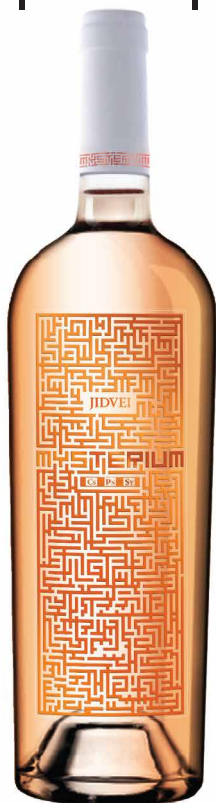




JIDVEI®



VIZUAL

Limpede, cristalin, de culoare roz trandafirii.

OLFACTIV

Un buchet rafinat, în care notele florale de petale de trandafir roz se deschid delicat, oferind o primă impresie elegantă. Aromele fructate se dezvăluie treptat, cu accente proaspete de cireșe roșii și fragi, completate de dulceața fină a zmeurei și căpșunilor coapte.

GUSTATIV

Un cupaj din soiuri nobile, Mystery Cabernet Sauvignon + Syrah + Pinot Noir, împletește cu delicatețe arome de fragi, căpșuni, cireșe roșii și zmeură și redă prospețimea vieaie a zilelor de vară învăluite tandru într-o adiere de trandafiri roz. Ușor picant, limpede, de culoare roz-trandafirii, acest cupaj dovedește încă o dată valoarea incontestabilă a soiurilor pe care le cuprinde.

CATEGORIE:	Vin roz liniștit
SOI DE STRUGURI:	Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Sec
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Plută naturală
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,72 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	303 KJ/ 73 Kcal
D.O.C. – C.M.D. Jidvei	

Mystery este mai mult decât o colecție de vinuri exclusiviste. Este, înainte de toate, o poveste în care totul pornește, așa cum sugerează și numele, de la provocarea de a afla misterul vinurilor, de a le desluși tainele.

Niciun detaliu nu este lăsat la voia întâmplării, iar povestea vinurilor Mystery se desfășoară, asemeni firului Ariadnei, într-un labirint de arome și note ce par cunoscute, familiare, dar care nu se lasă ușor descifrate. Tot acest labirint de arome intrigă iubitorii de vin și îi îndeamnă să își folosească simțurile pentru a descoperi mai mult cu fiecare degustare.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu brânzeturi proaspete și cremoase precum brânza de capră, ricotta sau mozzarella, dar și cu brânzeturi ușor maturate - brie, camembert. Notele fructate ale vinului echilibrează textura cremoasă și aduc prospețime. Ideal alături de carne albă - pui, curcan - sau pește la grătar, dar și legume grill - dovlecel, vinete, ardei. Aromele de fructe roșii completează ușor notele afumate și caramelizate.

Se armonizează bine cu paste în sosuri ușoare – pe bază de roșii proaspete, fructe de mare sau sosuri cremoase fine. Evită sosurile foarte grele pentru a păstra echilibrul. Perfect pentru salate de vară cu fructe - căpșuni, zmeură, salate cu pui sau somon, ori combinații cu brânzeturi proaspete și dressinguri ușoare. Aciditatea vinului susține prospețimea preparatelor.