

MYSTERIUM



JIDVEI®



VIZUAL

Vinul impresionează printr-un aspect limpede și strălucitor, având o culoare roz trandafiriu delicată, ce amintește de petalele fine ale trandafirilor de vară. Reflexiile sale luminoase sugerează prospețime și tinerețe, invitând la degustare și anticipând un profil aromatic elegant și rafinat.

OLFACTIV

Buchetul aromatic este expresiv și seducător, dezvăluind note proaspete de petale de trandafir roz, completate de arome intense de cireșe roșii, fragi, zmeură și căpșuni. Nasul este curat și bine definit, cu o evoluție armonioasă ce îmbină dulceața fructelor de pădure cu o subtilă tentă florală, creând o experiență olfactivă complexă și atrăgătoare.

CATEGORIE:	Vin roze liniștit
SOI DE STRUGURI:	Cabernet Sauvignon Pinot Noir, Syrah
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Reserva CN
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,78 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	303 KJ/ 73 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

Mysterium 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 Mysterium 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 cupaj roșe se potrivește excelent cu preparate ușoare și echilibrate, care îi pun în valoare prospețimea și finețea aromatică. Brânzeturile proaspete sau semi-maturate, precum cele de capră sau brie, creează un contrast plăcut cu notele fructate ale vinului. Peștele la grătar, în special somonul sau dorada, evidențiază caracterul său delicat și ușor condimentat, în timp ce pastele cu sosuri lejere, pe bază de roșii sau legume, completează armonios profilul gustativ. Salatele de vară, cu ingrediente proaspete și dressinguri fine, amplifică senzația de prospețime și echilibru oferită de acest vin.

GUSTATIV

Pe palat, vinul se remarcă prin echilibru și prospețime, cu o aciditate bine integrată care susține aromele de cireșe roșii, fragi, zmeură și căpșuni. Finalul este plăcut și ușor picant, adăugând profunzime și personalitate cupajului. Textura sa este suplă și revigorantă, iar postgustul persistă discret, lăsând o impresie elegantă și armonioasă.