

# MYSTERIUM



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	• Traminer Roz • Sauvignon Blanc
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	Traminer Roz: 170 de hectare Sauvignon Blanc: 500 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
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 drojzii. <b>ÎMBUTELIERE</b> • după minim 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice. <b>TIP ÎNCHIDERE</b> • Reserva CN.
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 din carne de pui și curcan, paste cu sos roșu, salate, tartă de lămâie.