

NEC
PLUS
ULTRA



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	• Cabernet Sauvignon • Syrah • Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Cabernet Sauvignon: 48 de hectare Syrah: 103 de hectare Pinot Noir: 53 de hectare
PALIER DE GUST	Demisec
AN DE RECOLTĂ	2024
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • peliculară timp de 8 - 24 ore.
	FERMENTARE • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 18 - 20 °C.
	MATURARE • minim 2 luni în cisterne de inox, pe depozitul fin de drojdii.
	ÎMBUTELIERE • după minim 2 luni de la terminarea fermentației alcoolice.
	TIP ÎNCHIDERE • dop Nomacore Select Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL	8 g/l
ACIDITATE	5,04 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede. Culoare: roz trandafiriu.
MIROS	Merișoare, cireșe, zmeură, căpșuni.
GUST	Aciditate echilibrată, tanini catifeleți, note de cireșe și prune, zmeură, merișoare.

ASOCIERI CULINARE

Preparate asiatice, carne din curcan preparată la cuptor, brânză Feta, Gouda, Cheddar, bruschette cu roșii și oregano, tartă cu fructe proaspete.