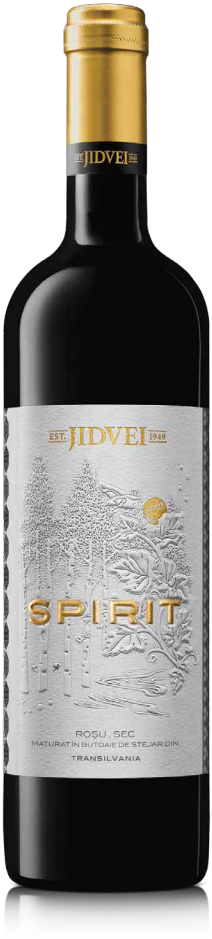
SPIRIT

JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin roșu liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir & Syrah & Cabernet Sauvignon
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2024
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	13,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	2,5 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	313 KJ/ 76 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

În ținutul de dincolo de păduri, istoria și tradiția se împletesc cu biodiversitatea unică a Podgoriei Jidvei pentru a crea Spiritul Transilvaniei.

ASOCIERI CULINARE

Spirit Roșu, datorită structurii aromatice și a taninurilor dar și a aciditații și a corpolenței sale poate fi un companion excelent în ceea ce privește preparatele în care vedeta principală este carnea roșie: porc, vită, oaie la grătar sau în tocane. Excelent alături Berbecuț la proțap, friptură de miel la cuptor, mușchiuleț de porc umplut. Se poate asocia de asemenea platourilor de brânzeturi maturate, produse din lapte de vacă sau capră: Brânză de Trascău, Brânză Maturată Năsal sau de Horezu.

VIZUAL

Are o culoare roșu-granat cu reflexii purpurii, de intensitate medie, specifică vinului roșu tânăr, limpede fără depuneri.

OLFACTIV

Nasul este plăcut și parfumat de intensitate medie și oferă senzații de fructe roșii și negre. Regăsim note plăcute de vișine, cireșe amare, coacăze, cu note fine de mure coapte și de condimente. În plan secund, oferă arome specifice unei scurte maturări în vase de lemn, precum notele ușor vanilate, dar și arome ușor afumate, de piele tăbăcită și cafea.

GUSTATIV

Este sec, iar aromele regăsite se înscriu în registrul notelor olfactive, confirmând și în gust aromele de fructe roșii și negre: vișine, cireșe și prune cu note fine de condimente, completate de aromele specifice maturării parțiale în butoaie de lemn de stejar, precum vanilie și lemn dulce.

Temperatură de Servire: Ideal ar fi să fie servit la o temperatură de 16-17 °C, astfel încât să-și pună în valoare structura aromatică, proaspătă și fructată.

SPIRIT

JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Chardonnay
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	6,5 g/l
ACIDITATE:	4,97 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	308 KJ/ 74 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

În ținutul de dincolo de păduri, istoria și tradiția se împletesc cu biodiversitatea unică a Podgoriei Jidvei pentru a crea Spiritul Transilvaniei.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește perfect cu preparate complexe și onctuoase din bucătăria românească și internațională. Poate fi savurat alături de pește sau fructe de mare la grătar, crap la cuptor, știucă umplută sau creveți în sos de unt și lămâie. De asemenea, completează armonios preparate pe bază de carne de pasăre, precum aspic de pui, pastramă de pui sau rață în sos de portocale.

GUSTATIV

Spirit Chardonnay se remarcă prin eleganță și echilibru, având o prospețime deosebită datorită aciditații specifice Podgoriei Jidvei. Încântă cu arome vibrante de mere verzi, citrice proaspete - lămâie și lime, alături de accente delicate de piersică și caisă. Notele subtile de lemn adaugă un plus de savoare, iar textura onctuoasă și rafinată conduce către un final intens, cu un postgust lung și savuros.

Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

VIZUAL

Este un vin limpede, strălucitor de culoare galben-auriu.

OLFACTIV

Complexitatea buchetului dezvăluie arome intense de fructe galbene - caise coapte, piersici însiropate și mere în compot. Aceste note fructate sunt armonios completate de subtilități elegante datorate maturării în butoaie de stejar transilvănean, aducând accente fine de vanilie, alune prăjite și lemn dulce.

SPIRIT

JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Fetească Regală
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2024
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	5 g/l
ACIDITATE:	5,43 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	295 KJ/ 71 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

În ținutul de dincolo de păduri, istoria și tradiția se împletesc cu biodiversitatea unică a Podgoriei Jidvei pentru a crea Spiritul Transilvaniei.

ASOCIERI CULINARE

Completează excelent preparatele din bucătăria românească pe bază de pui sau curcan, precum ciulama de pui cu ciuperci, piept de pui umplut, pui rotisat sau curcan la cuptor umplut cu orez și stafide. De asemenea, este un companion foarte potrivit pentru deserturi tradiționale mai puțin dulci - plăcintă cu brânză sau foietaj dulce cu stafide.

VIZUAL

Este un vin limpede, strălucitor de culoare galben-auriu.

GUSTATIV

Este amplu și rotund, având o frumoasă tipicitate de soi. Catifelarea se datorează prezenței lemnului de stejar transilvănean, iar prospețimea este oferită de aciditatea naturală ridicată, specifică Podgoriei Jidvei. Este un vin sec, încântă prin arome de mere galbene, pere pădurețe, piersici și note fin condimentate vanilate cu o tușă de lemn de cedru. Postgustul este lung, persistent și foarte plăcut.

Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

OLFACTIV

Se deschide cu nuanțe elegante și parfumate, fructate, completate de note fine de condiment. Regăsim deopotrivă în buchetul acestui vin, mere și pere tomnatice, precum și note specifice maturării în butoaie de lemn de stejar transilvănean – cimbru, vanilie și scorțișoară.



JIDVEI®

CATEGORIE:	Vin rose liniștit
SOI DE STRUGURI:	Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Sec
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	5 g/l
ACIDITATE:	5,24 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	295 KJ/ 71 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

În ținutul de dincolo de păduri, istoria și tradiția se împletesc cu biodiversitatea unică a Podgoriei Jidvei pentru a crea SPIRITUL TRANSILVANIEI.

VIZUAL

Limpede și strălucitor, cu o nuanță elegantă de roz somon deschis.

OLFACTIV

Impresionează prin buchetul seducător, dominat de arome de fructe roșii, precum zmeură, vișine și rodie.

GUSTATIV

Proaspăt și revigorant, reflectă caracterul autentic al vinurilor din Podgoria Jidvei. Structura fină, cu accente citrice, îi conferă vioiciune și o persistență intrigantă. Buchetul fructat încântă prin arome de cireșe, vișine și merișoare, armonios completate de note ierboase și citrice proaspete, precum ardeiul verde și grepfrutul roz.

SPIRIT Rose, un cupaj elegant de Syrah, Cabernet Sauvignon și Pinot Noir, cucerește de la prima degustare, iar postgustul său lung și intens rămâne memorabil.

Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

ASOCIERI CULINARE

Vinul se remarcă prin versatilitate, potrivindu-se de minune cu o varietate de preparate culinare. Poate fi savurat alături de somon afumat, păstrăv la grătar sau risotto cremos cu parmezan. De asemenea, completează perfect preparatele pe bază de carne, precum mușchiuleț sau cotlet de porc la cuptor. Pentru un final dulce, este ideal alături de tarte cu fructe roșii.