

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 acidității 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 purpuriu, de intensitate medie, specifică vinului roșu tânăr, limpede fără depuneri.

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.

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.