



# 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 ardeul verde și greșfrutul 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 cotelet de porc la cuptor. Pentru un final dulce, este ideal alături de tarte cu fructe roșii.