

# TEZAUR



## JIDVEI®



CATEGORIE	Vin roze liniștit
SOI	• Pinot Noir • Syrah
TIP DE RECOLTARE	Mecanizată
ZONA CULTIVATĂ	Pinot Noir: 44 de hectare Syrah: 25 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2022
PROCES DE VINIFICAȚIE	<b>MACERARE</b> • peliculară timp de 6-8 ore.
	<b>FERMENTARE</b> • în prezența drojdiilor selecționate la temperatura de 12 - 18°C.
	<b>MATURARE</b> • minim 3 luni în cisterne de inox.
	<b>ÎMBUTELIERE</b> • după minim 3 luni de la terminarea fermentației alcoolice.
	<b>TIP ÎNCHIDERE</b> • Nomacorc Select® Green din polimeri de trestie de zahăr.
ALCOOL	12%
ZAHĂR REZIDUAL	2,4 g/l
ACIDITATE	6,5 g/l

### NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Limpede, cristalin. Culoare: roz trandafirii deschis.
MIROS	Fin, catifelat și suav, cu arome plăcute din zona fructelor roșii de pădure: căpșuni fermentate, zmeură, coacăze roșii.
GUST	Sec, proaspăt și savuros, cu arome de căpșuni, frăguțe de pădure, zmeură. Aciditatea, alcoolul și restul rezidual de zaharuri foarte bine integrate.

### ASOCIERI CULINARE

Coțlet de porc în sos de coacăze, somon la grătar sau împreună cu un pui bine condimentat și rotisat. Temperatura ideală de servire este de 10 - 12°C.