

# TEZAU



## JIDVEI®



### VIZUAL

Aspectul acestui vin cucerește prin limpiditatea sa cristalină și strălucirea delicată, care îi subliniază prospețimea. Culoarea roz-trandafirii deschis, cu reflexii fine și luminoase, sugerează eleganță și un caracter tânăr, vibrant, invitând la o experiență senzorială rafinată încă de la prima privire.

### OLFACTIV

Buchetul olfactiv se remarcă prin finețe și catifelare, dezvăluind un caracter suav și elegant. Aromele sunt dominate de note plăcute de fructe roșii de pădure, în care se disting nuanțe de căpșuni ușor fermentate, zmeură și coacăze roșii, conturând un profil aromatic proaspăt, armonios și atrăgător.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir Syrah
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Nomacorc Select® Green din polimeri trestie de zahăr
ALCOOL:	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,11 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	291 KJ/ 70 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

La Jidvei, experiența se împletește cu dorința de a inova, punându-și puternic amprenta asupra calității vinurilor. Punct de referință în cupajele din soiuri nobile, gama Tezaur cuprinde vinuri seci și unele dintre primele cupaje realizate în țara noastră.

Tezaur este o expresie a rafinementului și măiestriei în vinificație, concepută pentru a oferi experiențe memorabile celor care apreciază vinurile autentice. Fiecare vin din gamă este rezultatul unei selecții atente de soiuri și al unei îmbinări armonioase de arome, cuprinzând esența terroir-ului transilvănean. Caracterizată prin eleganță și complexitate, gama Tezaur reflectă dedicarea noastră pentru crearea de vinuri care încântă simțurile și oferă momente deosebite de bucurie.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește de minune cu preparate savuroase, în care echilibrul dintre dulce și sărat este bine evidențiat. Este alegerea ideală pentru un cotlet de porc în sos de coacăze, unde fructuozitatea vinului amplifică savoarea preparatului, dar și pentru somon la grătar sau pui bine condimentat și rotisat. Versatil și revigorant, acest vin completează armonios preparatele ușor condimentate, punând în valoare atât prospețimea, cât și caracterul lor succulent. Temperatura ideală de servire este 10-12° C.

### GUSTATIV

Pe palat, vinul se exprimă sec, proaspăt și savuros, dezvăluind arome intense de căpșuni, frăguțe de pădure și zmeură, care îi accentuează caracterul fructat și vibrant. Echilibrul dintre aciditate, alcool și restul rezidual de zaharuri este foarte bine integrat, conferind o textură armonioasă și un final plăcut, curat și revigorant.