



OLFACTIV

Un buchet cald și bine definit, dominat de note dulci de vanilie și caramel, ce oferă o primă impresie catifelată și reconfortantă. Acestea sunt completate de accente fine de condimente, care adaugă profunzime și un caracter ușor exotic. În plan secund, se conturează subtil nuanțe de smochine bine coapte, ce aduc o dimensiune fructată, ușor dulceagă și rafinată întregului ansamblu aromatic. Influența maturării în lemn de stejar se resimte discret, prin tonuri rotunde și armonioase, ce leagă perfect aromele între ele.

GUSTATIV

Gust presărat cu note de fructe, condimente exotice, adieri fine de caramel, vanilie, ciocolată și nuci. Eleganța acestuia este sporită de lemnul de stejar în a cărui îmbrățișare protectoare s-a odihnit vreme de cel puțin cinci ani. Buchetul aromat și bine structurat, textura catifelată și onctuasă sunt dezvăluite atunci când Vinars VSOP Jidvei este turnat ritualic într-un pahar cu pântec rotund, în formă de lalea, încălzit în cășul palmelor și savurat la temperatura camerei. Ritualul se va încheia cu un postgust armonios, stăruitor și greu de uitat.

CATEGORIE:	Distilat exclusiv din vin
SOI DE STRUGURI:	Fetească Regală, Riesling
TIP DE RECOLTARE:	Mecanizată
MATURARE:	Minim 5 ani în butoaie de stejar
TIP:	VSOP
ALCOOL:	40 %

IG Dealurile Transilvaniei

Vinarsul Jidvei îți dezvăluie un întreg univers de legendă și tradiție, în care truda este mereu răsplătită de natură. Sălbatic și înflăcărat la început, se domolește pe măsură ce timpul trece și respiră din ce în ce mai ușurat prin porii lemnului butoaielor de stejar transilvănean.

După ce s-a pregătit neîncetat pentru a-și etala noblețea, este scos la lumină și îmbuteliat într-o sticlă sobră, simplă și elegantă de exact 700 ml, așa cum cere tradiția. Vinars Jidvei este rezultatul distilării unor vinuri excepționale obținute doar din struguri proaspeți.

VIZUAL

Vinars Jidvei VSOP impresionează prin limpiditatea sa cristalină și strălucitoare. Culoarea sa galben-brun, îmbogățită de reflexe calde de chihlimbar, trădează eleganța maturării îndelungate în butoaie de stejar.

ASOCIERI CULINARE

Se armonizează excelent cu deserturi pe bază de ciocolată amară și cafea, unde notele sale de vanilie și caramel completează înelutabilitatea acestora.

Tartele cu migdale prăjite, baclava sau foietajele cu caramel sărat creează un dialog rafinat între texturi crocante și accente dulci, în timp ce aromele vinarsului adaugă profunzime și eleganță. Pentru combinații mai surprinzătoare, preparatele ușor dulci, precum dovlecelul la cuptor cu miere sau plăcinta cu smochine, evidențiază latura sa fructată și condimentată.

Alături de nuci prăjite, experiența devine completă, conturând un echilibru perfect între dulce, amar și aromat, într-o asociere gastronomică sofisticată și memorabilă.