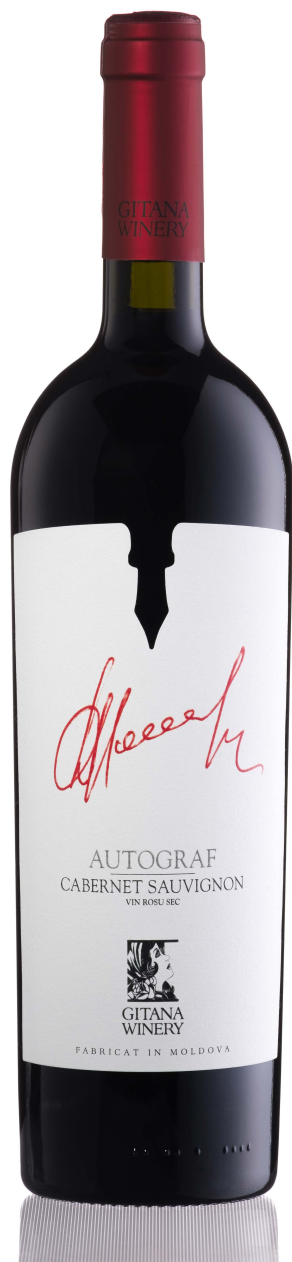




AUTOGRAPH CABERNET SAUVIGNON



Gama / colecția

Gitana Autograf

Soiul strugurilor

100% Cabernet Sauvignon

Tip

Vin matur, rosu sec

Anul Recoltei

2014

Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

30 ha din cele mai bune parcele din regiunea viticolă Valul lui Traian, cu cea mai bună expunere la soare și care dau o producție mică

Soluri / Tipul terenului

Cernoziom tipic și carbonatic cu textură argiloasă.

Vinificarea

Se respectă tehnologia vinificării vinurilor albe, cu utilizarea unui utilaj performant. Strugurii colectați sunt desciorchinați, după care este aplicată tehnica criomacerării, ce constă în menținerea mustului în contact cu boștina timp de 6 ore, la o temperatură de 2°C.

După limpezire, mustul este supus unei fermentații alcoolice supravegheate la o temperatură controlată de 11°C și cu ajutorul drojdiilor selecționate. Maturarea vinului se petrece în vase de inox cu aplicarea tehnicii de batonage.

Note de degustare

Vinul are o culoare verzuie. Aromele intense de flori de câmp și piersic se completează spre final cu cele dulci de miere de acacia. Un gust proaspăt, elegant, dar structurat și echilibrat, în perfectă armonie cu olfactivul.

Alcool	13%
Aciditate totală (g/l)	6,8
Zaharuri reducătoare	3,8

Recomandări culinare

Se recomandă ca aperitiv sau cu preparate lejere: salate cu pește, carne albă sau pește la grătar.

Temperatura / recomandare de consum

8-10 ° C

