



## AUTOGRAF MERLOT



### Gama / colecția

Gitana Autograf

### Soiul strugurilor

100% Merlot

### 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 carbonatic, erodat

### Vinificarea

Macerarea pe boștină și fermentarea au loc în cuve de lemn de stejar, pentru o perioadă de 20 de zile. Fermentarea se realizează doar cu ajutorul drojdiilor indigene.

Macerarea este realizată cu scopul extragerii taninurilor moi și pentru a produce vinuri echilibrate, cu o structură complexă.

Vinul este desăvârșit după o perioadă de maturare de circa 14 luni în butoaie de stejar provenite din Krasnodar, în condiții controlate de umiditate și temperatură. Fermentarea malolactică se petrece în butoaie de stejar de 50 hl.

### Note de degustare

De o culoare rubinie închisă, cu reflexii purpurii, acest vin intens impresionează prin aromele complexe de fructe de pădure. Este un vin consistent și echilibrat, cu tainuri catifelate, nuanțe de prune uscate și ciocolată amară, cu un post-gust prelung și delicat.

<b>Alcool</b>	14%
<b>Aciditate totală (g/l)</b>	5,5
<b>Zaharuri reducătoare</b>	2

### Recomandări culinare

Se poate asocia cu preparate din carne la grătar, carne roșie, carne de curcan sau rață.

### Temperatura / recomandare de consum

8-10 ° C