



Surori

Gama / colecția

Gitana Classico

Soiul strugurilor

Rară Neagră și Saperavi

Tip

Vin de calitate select sec rose

Anul Recoltei

2017

Recolta

Struguri sunt culeși manual, iar producția este de 8 tone pe hectar.

Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

Valul lui Traian, microzona Țiganca

Soluri / Tipul terenului

De origine carbonatic cu textură argiloasă. Pantele expuse spre sud-est.

Vinificarea

Strugurii sunt culeși manual, o dată ajunși la maturitatea fenolică, fiind apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare. Mustul fermentează 15-18 zile la temperatura de 12°C. O perioadă de 25 zile a stat pe depozit de drojdii fine, timp în care s-au efectuat două batonnage-uri.

Note de degustare

Acest Rose complex și mineral, de o culoare vie, dezvăluie aromele citrice (grapefruit) urmate de capsune și cireșe de mai. Aciditatea vivoaie susține gustul intens obținut din Rară Neagră și Saperavi. Este bogat și echilibrat în palat, cu o fructozitate foarte bună și final prelungit.

Alcool	13,5%
Aciditate totală (g/l)	6,7
Aciditate voltilă (g/l)	x
Zaharuri reducătoare	13.5

Recomandări culinare

Recomandat cu rață în sos de portocale, piept de pui cu vișine și piper negru, paste, fructe de mare, pește sau brânzeturi.

