



# Rară Neagră

## Gama/colecția

Gitana Classico

## Soiul strugurilor

100% Rară Neagră

## Tip

Vin de calitate , roșu sec , IGP VALUL LUI TRAIAN

## Anul Recoltei

2016

## Recolta

Strugurii sunt culeși manual, iar producția este de 8 t pe ha

## Podgoria/Zona/ origine struguri

10 ha in regiunea Vitivinicola VALUL LUI TRAIAN

## Soluri/Tipul terenului

Cernoziom carbonatic cu textură calcaroasă

## Vinificare

Strugurii sint recoltati manual, iar macerarea are loc in vase de lemn deschise fără a controla temperatura , cu ajutorul drojdiile indigene . După macerare , vinul se păstrează in butoaie mari de stejar pentru petrecerea fermentației malolactice și pentru maturarea in timp de 2 ani .

## Note de degustare

VIZUAL : roșu rubiniu intens cu nuanțe purpurii

Olfactiv : aroma cu nuanțe de fructe roșii de pădure cu nuanțe de căpșuni, cu note de citrice

Gustativ : gust intens și complex , cu note lactice in urma fermentației malolactice in lemn , dar și de fructe uscate bine evidențiate

Alcool 14%

Aciditatea totala 6.1

Zaharuri reductoare 3.8

## Recomandări culinare

Bucate calde din carne precum biftecul de porc, șnițelul suculent sau carnea de vițel la cuptor, dar și bucatele preparate la grătar.

## Temperatura recomandata

18-20 C



# Riesling de Rein

## Gama/colecția

Gitana Classico

## Soiul strugurilor

100% Riesling de Rein

## Tip

Vin de calitate, alb sec, IGP VALUL LUI TRAIAN

## Anul Recoltei

2018

## Recolta

Strugurii sunt culeși manual, iar producția este de 9 t pe ha

## Podgoria/Zona/ origine struguri

6 ha in regiunea Vitivinicola VALUL LUI TRAIAN

## Soluri/Tipul terenului

Cernoziom carbonatic cu textură calcaroasă

## Vinificare

Strugurii sint recoltati manual, desciorchinati , după care urmează aplicarea tehnicii criomacerarii , ce consta in tinerea mustului in contact cu bostina timp de 4 ore, la o temperatura de 2C . După limpezire mustul e supus unei fermentatie alcoolice cu ajutorul drojdiilor indigene , la o temperatura controlată de 12-13C.

Acest proces permite extragerea substanțelor aromatice din piețița strugurilor . Maturarea are loc in vase de inox . .

## Note de degustare

VIZUAL : limpede cristalin cu reflexe verzui

Olfactiv : buchet intens cu arome de flori intense

Gustativ : gust intens și complex , cu o aciditate bine pronunțată , cu o structura pronunțată dar in același timp leger și un post gust de pere și

note fructate

Alcool 13,5%

Aciditatea totala 6.9

Zaharuri reductoare 3.5

## Recomandări culinare

Aperitive, bucate din carne albă și peste

## Temperatura recomandata

10-12 C