



**GITANA
WINERY**

www.gitana.md

Автограф Каберне Совиньон



Ассортимент

Автограф

Сорт винограда

100% Каберне Совиньон

Тип

Вино выдержанное красное сухое, высшего качества

Марочное

2016 года

Урожай

Виноград собирается вручную в октябре. Производство составляет до 8 тонн с гектара

Почва виноградников

50 га в регионе Валул луй Траян, село Романовка, село Филипень

Почва

Чернозем карбонизированный, эродированный

Плотность виноградных лоз на гектар

2.800

Винификация

Мацерация и ферментация жмыха в дубовых чанах в течение 20 дней. Ферментация осуществляется только с местными дрожжами. Мацерация проводится для того, чтобы извлечь мягкие танины и для производства сбалансированных вин со сложной структурой. Вино становится идеальным после приблизительно двухлетнего периода созревания в краснодарских дубовых бочках, при контролируемых условиях влажности и температуры.

Дегустационные заметки

Визуальные: Прозрачное, глубокое рубиново-красное.
Обонятельные: богатый вкус, преобладают ноты ягод ежевики и Марокко.
Вкусовые: полное, сбалансированное, с сильным оттенком черной и красной смородины, с нотами черного перца, сильных танинов и хорошо выдержанной терпкостью.

Аналитические данные

Алкоголь	14%
Общая кислотность (г/л)	5,7
Восстанавливающий сахар	2,5

Пищевые рекомендации

Можно сочетать с копченым мясом, мясом на гриле, грибами и жареными овощами, сыром или острыми блюдами.

Рекомендуемая температура для потребления

18°C

Потенциал старения

Длинный