

# Lupi



## Gama / colecția

Premium Gitana

## Soiul strugurilor

Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi

## Tip

vin rezervă matur, roșu, sec, cupaj

## Anul Recoltei

2017

## Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

Regiunea viticolă Valul lui Traian, s.  
Romanovca, s. Filipeni

## Soluri / Tipul terenului

Cernoziom tipic carbonatic

## Vinificarea

Strugurii sunt recoltați manual, iar  
producerea vinului se realizează folosind  
tehnica de vinificare clasică cu  
echipamente moderne, de ultimă  
generație.

Procesul de vinificare este unul  
tradițional, macerarea pe bostina  
petrecându-se timp de 20 zile în cazi din  
lemn de stejar.

În timpul fermentării, toate eforturile  
sunt orientate spre a optimiza extracția  
aromelor și substanțelor colorante.  
După terminarea fermentării alcoolice,  
vinul este supus procesului de maturare  
în butoaie mari din lemn de stejar din  
Krasnodar, unde se va petrece și  
fermentarea malo-lactică.

Procesul de maturare continuă în  
baricuri de 225 litri pentru o perioadă  
de minim 14 luni.

## Note de degustare

Vizual: roșu rubiniu intens, cu reflexii  
purpurii.

Olfactiv: buchetul este intens, bogat, cu  
arome de mure și fructe, la care se adaugă  
nuanțe de ciocolată, boabe de cafea, lemn  
dulce și marochin.

Gustativ: echilibrat, structurat, cu  
taninuri puternice, gust intens și complex  
și un post-gust rafinat, prelung, de prune  
și mure.

<b>Alcool</b>	14,5%
<b>Aciditate totală (g/l)</b>	6,2
<b>Zaharuri reducătoare</b>	3,5

## Recomandări culinare

Poate însoți carnea afumată, carnea la  
grătar, ciupercile și alte legume prăjite.  
E perfect cu vinat, carnea roșie, mincaruri  
spetiate și cascavaluri mature.

## Temperatura / recomandare de consum

16-18 °C

## Potențial de învechire

Lung