

Мерло

Ассортимент

Гитана Классико

Сорт винограда

100% Мерло

Тип

Вино высшего качества, зрелое, красное, сухое

Марочное

2016 года

Период сбора урожая

Виноград собирается вручную, начиная с конца сентября.

Производство - 7-8 тонн с гектара

Виноградники

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

Почва

Чернозем карбонизированный, эродированный

Плотность виноградных лоз на гектар

2.800

Винификация

Мацерация и алкогольная ферментация происходят в больших дубовых чанах (150 гектолитров) в течение 20 дней. Брожение осуществляется только с местными дрожжами.

Очистка

Выдержка происходит в больших дубовых бочках (из Краснодар) при контролируемых условиях влажности и температуры, оптимальных для облагораживания вина.

Малолактическая ферментация происходит при старении в больших дубовых бочках.

Дегустационные заметки

Визуальные: Прозрачное, темно-рубиновое, яркое с фиолетовыми отблесками.

Обонятельные: интенсивные, сложные вкусы лесных ягод (вишня, ежевика и черника) и лакрица.

Вкусовые: однородные, сбалансированные, с мягкими танинами, оттенки ванили и темного шоколада, с длительным послевкусием.

Аналитические данные

Алкоголь	13,5%
Общая кислотность (г/л)	5,6
Восстанавливающий сахар	3,9

Пищевые рекомендации

Успешно подходит для мяса на гриле, красного мяса, индейки или утки. Отлично сочетается с выдержанными сырами.

Рекомендуемая температура для потребления

18°C

Потенциал старения

Промежуточный

Награждения

CHIȘINĂU WINES AND SPIRITS CONTEST 2010
– бронзовая медаль за Мерло 2008 года
Международный винный конкурс Бухарест 2014 - Серебряная медаль