

Portret Rose



Gama / colecția

Portret de Gitana

Soiul strugurilor

Cabernet Sauvignon

Tip

Vin de calitate rose, sec

Anul Recoltei

2020

Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

Regiunea viticolă Valul lui Traian

Soluri / Tipul terenului

Cernoziom carbonatic cu
textura argilosa

Vinificarea

Strugurii sunt culeși manual, după ce au ajuns la maturitate și apoi sunt selecționați cu grijă pe mesele de selecție. Mustul fermentează 12 zile la temperatura de 11°C, cu ajutorul drojdiilor selectate. Apoi, este o perioadă de 25 de zile când sta în inox pe drojzii fine, în timp ce se face battonage.

Note de degustare

Culoare: roz pal strălucitor la aspect
Nasul: Este o explozie de arome proaspete și persistente de zmeură și coacăze roșii abia culese
Gust: Prospețimea aromelor și aciditatea, completată de o bogăție fantastică la palat, este un exemplu excelent de Cabernet Sauvignon 100% vinificat de rosé.

Alcool	13.5%
Aciditate totală (g/l)	6.2
Zaharuri reducătoare	3.7

Recomandări culinare

Aperitive de vară (gazpacho, roșii și mozzarella, icre de vinete), pește, carne albă fie la grătar, fie servită rece (bușii de porc la rece, muschi de porc).

Temperatura / recomandare de consum

8-10 °C

Potențial de învechire

2 ani