



CRAMA CENALOȘVADA

Fetească Neagră



AN	2022
SOI	Fetească Neagră
TIP VIN	Sec, Roșu, Varietal
VITICULTURĂ	Strugurii au fost culeși manual și adunați în lăzi de capacitate mică pe data de 15 septembrie. Sol : brun roșcat, calcaros Altitudine parcelă : 500 m
VINIFICAȚIE	Ajunși la cramă, ciorchinii au fost sortați manual, pentru înlăturarea oricăror boabe neconforme sau frunzelor de viță. Apoi, strugurii au fost desciorchinați și boabele trecute printr-un zdrobitor cu acțiune centrifugă. Mustuiala a fost transferată în cisterne unde a avut loc fermentația alcoolică. Fermentația alcoolică a durat între 25-30 de zile. Vinul este nefiltrat.
MATURARE ȘI ÎNVECHIRE	Vinul rezultat a fost lăsat la învechit în butoaie de barrique timp de 24 de luni , iar ulterior a avut loc îmbutelierea în sticle de 750 ml.
TRĂSĂTURI ORGANOLEPTICE	Culoare : roșu-rubiniu Olfactiv : Notele sunt fructate (coacăze, mure, prune uscate, vișine negre) și condimentate (vanilie, scorțișoară, piper, piele). Gustativ : prezente notele olfactive, alături de o textură catifelată, și un post-gust lung.
PARAMETRI	Volum alcool : 15.15% vol. Aciditate totală : 5,11 g/L Aciditate volatilă : 0.81 g/L
TEMPERATURA DE SERVIRE	16-18° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Ideal pentru preparate tradiționale: sarmale în foi de viță, tocăniță de vânat, plăcinte sărate, coaste de miel.

