



CRAMA CENALOȘVADA

Merlot^{P.N.}



AN	2022
SOI	Merlot
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 : rubiniu-violaceu intens Olfactiv : la primul miros resimțim note de cireșe, merișoare, zmeură, lemn dulce și ciuperci. Gustativ : La primul miros resimțim note de cireșe, merișoare, zmeură, lemn dulce și ciuperci..
PARAMETRI	Volum alcool : 14.8% vol. Aciditate totală : 5,75 g/L Aciditate volatilă : 0.78 g/L
TEMPERATURA DE SERVIRE	15-17° C
ASOCIERE GASTRONOMICĂ	Cărnuri roșii mai ușoare, cum ar fi rața și mielul, alături de legume și ierburi pământoase, precum ciupercile și cimbrul.

