

CUVEE RACOVEANU
2011
CORCOVA RESERVE
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%

Alcool: 14.8%

Aciditate: 5.4 gr/l

Zahăr rezidual: 2.2 gr/l

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

Tipul terenului: Brun luvic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 6.172 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie 2011

Fermentația: Fermentare la temperatură controlată

Maturare: În butoaie de stejar timp de 12 luni

Temperatura de servire: 17-18°C

Culoare: Roșu bordeaux susținut

Note de degustare: Culoare roșu intens cu tente puternic violacee, arome puternice, persistente după degustare, cu caracter de fructe negre, preponderent de afine bine coapte. Un vin bine structurat, corpulent, cu taninuri ce pot evolua pozitiv în timpul învechirii vinului, conferindu-i echilibru.

Recomandări culinare: Cărnuri roșii, vânat, brânzeturi, mâncăruri condimentate

