

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
2012
CORCOVA
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Alcool: 14.8%

Aciditate: 4.65 gr/l

Zahăr rezidual: 2.1 gr/l

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

Tipul terenului: Brun luvic stagnic și gleic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie 2012

Fermentația: 5 zile macerare pre-fermentare pentru extragerea
aromei și a culorii; 4 zile macerare post-fermentare
pentru definirea taninului

Maturare: În cisterne de beton

Temperatura de servire: 18°C

Culoare: Intensă cu reflexii violet

Note de degustare: Nas deschis cu note de fructe de pădure,
alune și mentă. Este recomandată decantarea cu o jumătate de oră înainte
de servire. Pe cerul gurii, atacul este suplu și elegant.

Recomandări culinare: Carne roșie, brânzeturi maturate

