

ROSÉ
2014
CORCOVA
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Merlot 20.5% & Cabernet Sauvignon 31%,

Syrah 46%, Fetească Neagră 2.5%

Alcool: 12%

Aciditate: 6.53 gr/l

Zahăr rezidual: 1.66 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: 6.172 plante / hectar

Perioada de recoltare: Octombrie 2014

Fermentația: Presare directă a boabelor,
fermentație la temperatură controlată

Maturare: În cisternă, pe drojdii

Temperatura de servire: 13°C

Culoare: Lemn de trandafir, zmeură, somon

Note de degustare: Arome fine, gurmănde, în care regăsim note
de fructe cu pulpă albă (pere, piersică) și de patiserie, brioșă franțuzească.

Gust onctuos, mătășos cu o încheiere bogată în arome de fructe roșii.

Recomandări culinare: Aperitive, grătar

