

JIROV
ROSÉ 2012
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot

Alcool: 13,5%

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: Între 5.555 și 6.172 plante / hectar

Perioada de recoltare: Începutul lunii septembrie 2012

Fermentația: Presare directă a boabelor,
fermentație la temperatură controlată

Maturare: În cisternă, pe drojdii

Temperatura de servire: 13 gr. Celsius

Culoare: Lemn de trandafir

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

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

Recomandări culinare: Aperitive, grătar

