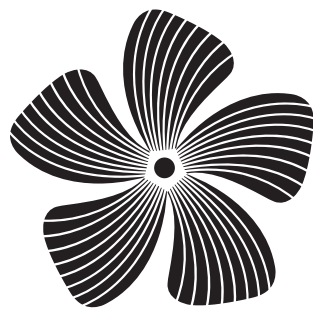




VINCA

VINCA BENEDICT PINOT NOIR 2020

vin roșu sec

Produs și îmbuteliat de
CRAMA DE SPUMANTE CARASTELEC

DATE GENERALE

Soi: 100% Pinot Noir 777

Alcool: 14 %

Aciditate: 5,27 gr/l

Zahăr rezidual: 2 gr/l

TERROIR

Versant: Tóka

Sol: argilos, mică

Expunere: sudică

VIA

Vârsta plantației: 9 ani

Densitatea plantației: 6250 plante/ha

Sistem de tăiere: Guyot, conducere semiînaltă

VINIFICARE

Recoltare manuală la maturitate deplină, prin presarea directă a ciorchinelor întregi. Fermentația alcoolică a avut loc în cuve deschise de 1000 litri. După fermentarea alcoolică, vinul a fost transferat în butoaie de tip barrique (225 l) de stejar americane și franțuzești la prima utilizare, respectiv butoaie de 500 de litri, timp de 8 luni. Îmbuteliere: iulie 2021

DESCRIEREA VINULUI

Vinul de o culoare fină rubinie are arome olfactive intense de fructe roșii, cireșe coapte, zmeură, mure, cu o ușoară tentă de vanilie, tutun și nuanțe afumate, prăjite. Corpul elegant și taninurile suple, dar coapte, armonizează perfect cu aciditatea vinului. Aromele de fructe roșii, împreună cu gusturile complexe pământoase specifice Pinot Noir-ului, se termină cu un postgust persistent plin de condimente. Vinul are un potențial bun de învechire.

TEMPERATURA DE SERVIRE

14-16 °C

ASOCIERI CULINARE

confit de rață, Boeuf Bourguignon, ciuperci, brânzeturi maturate, semitari




CARASTELEC
SPARKLING WINERY

www.carastelecinery.com