



VALAHORUM

MERLOT
2016



TIP VIN:

Roșu sec, DOC-CMD Dealu Mare.

AREAL:

Cele mai bune plantații de pe terasele cu expoziție sudică din Gura Vadului, Podgoria Dealu Mare. Sol cernoziom carbonat, cochilifer cu concentrație bună în argilă. Elevație 350 metri.

VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost recoltați manual iar în cramă au fost sortați riguros și desciorchinați. Omogenizarea periodică a mustului în fermentație cu pielea strugurilor a asigurat extracția aromelor tipice de soi, culoarea și taninurile. Vinul tânăr a fost tras la maturare în butoaie din stejar românesc. La finalul unui an de maturare, vinurile din fiecare butoi au fost selecționate individual și asamblate. Condiționarea și filtrarea au fost păstrate la un minim necesar, pentru a nu pierde nimic din caracterul generos și din culoarea intensă.

NOTE DE DEGUSTARE:

Culoarea este de un roșu viu, adânc, cu nuanțe violacee și note discrete de maturare. Vinul ne îmbie cu arome dulci-amăruie de vișine, fructe roșii de pădure și o plăcută senzație de prospețime. Mure, cireșe coapte și nuanțe de ciocolată neagră se combină cu bogăția taninurilor moi și fine extrase din lemnul de stejar. Un vin clasic, cu o structură generoasă. Un vin ce place acum, dar cu un potențial foarte bun de învechire la sticlă. Merită evaluat vreme de 5-7 ani!

SERVIRE:

16-18 °grade Celsius. Excelent partener pentru carnea de vită la grătar, vânat, ciuperci, mezeluri fine, brânzeturi mature, legume corpolente și deserturi cu ciocolată neagră, amară.

Lansat în noiembrie 2018!