

SCHWABEN WEIN MERLOT



Soi:	Merlot
An:	2019
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	13,5 %
Aciditate:	5,2 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (7,66 g/l zahăr rezidual)

| Viticultură și Vinificație |

Merlot-ul pentru Schwaben Wein este recoltat cu mijloace mecanice pe timpul zilei în special dimineața pentru a evita temperaturile mari. Fermentația alcoolică se declanșează cu ajutorul drojdiilor bine selectate, după care se urmează o procedură de remontaj a mustului pe pielețe pentru extragerea culorii și a taninilor. Presarea se face prin metoda foarte eficientă și ușor reglabilă a preseii pneumatice, la fel ca pentru toate celelalte vinuri Recaş. La Merlot am optat pentru o vinificare în demisec pentru a echilibra taninii și a sublinia consistența mătăsoasă a soiului.

| Note de Degustare |

Roșu rubinu cu reflexii violete. Arome proaspete de fructe roșii (coacăze, cireșe în vișinată), violete și condimente dulci. Aciditate și alcool bine integrat, corp mediu, un vin dinamic și echilibrat. Gustativ se remarcă prin textura mătăsoasă și persistența aromelor de fructe roșii bine coapte.

| Recomandăm acest vin cu |

Cașcaval; Brânză afumată; Salate cu carne; Gustări tradiționale românești; Preparate de carne la grătar; Pastramă; Deserturi precum tort de ciocolată;

| Temperatură servire/consum |

14/16 ° C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750 ml