

LA ȚIGĂNCI



Anul de recoltă:	2018
Soiul/ soiurile:	FETEASCĂ NEAGRĂ
Vol. alc.:	13.5%
Tip vin	Rose sec, DOC-CMD, Dealu Mare
Areal	Podgoria Dealu Mare - Tohani. Zonă piemontală, calcaroasă, cu expoziție sudică. Sol necompactat în adâncime, fără pete de Gleizare. Elevație 400 m.
Vinificație	Pentru rose s-a folosit doar mustul ravac, scurs din presă după circa o oră de macerare. Mustul s-a limpezit gravitațional, la rece. Fermentația controlată s-a desfășurat la o temperatură de circa 16°C. O parte din rose a fost maturat în butoaie din lemn de stejar francez, timp de 6 luni. După cupajarea finală, vinul a fost stabilizat, condiționat și îmbuteliat.
Note de degustare	Un rose complex, prelung, bine structurat, cu un postgust prelung în care domină nuanțele ușor condimentate. Aspect: culoarea somonului. Miros: Arome predominante de merișoare acompaniate de o nuanță de cacao. Cust: Echilibrat, complex, persistent, final lung pentru un rose.
Servire	La 6-8° C, alături de mâncăruri picante din carne de curcan sau vită, somon sau caracatiță la grătar.