



MAGIQ

Soiul/ soiurile: Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra

Podgoria: DOC - CMD Dealu Mare -Tohani

Tip vin: Rosu, Sec

An de recolta: 2021

Concentratie alcoolica: 14,8%



Particularitati de vinificatie

Strugurii de Feteasca neagra au fost recoltați manual, desciorchinați și lăsați la macerare la rece (circa 6°C) în cisterne din inox pentru 48 de ore, după care a urmat fermentarea pentru circa 10 zile. Maturat 11 luni în baricuri din stejar francez la a doua folosire. Strugurii din Cabernet Sauvignon au fost recoltați manual, iar macerarea-fermentarea a fost de 20 de zile. Vinul a fost apoi maturat un an în butoaie din lemn de stejar francez.



Note de degustare

Aspect: Rubiniu intens

Miros: Arome primare de cirese negre, vișine, afine și coacăze negre, îmbinate cu note subtile de ciocolată și vanilie.

Gust: Corpulent, echilibrat, structură elegantă, tanini fini bine integrați, cu final de ciocolată neagră și cirese negre.



Asocieri culinare

Se recomandă servirea alături de preparate din carne de vită sau porc, mezeluri picante și brânzeturi maturate.



Temperatura ideala de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 14-16 grade.

