



ALIRA Rose
2012

ALIRA Rose 2012

Plantație nouă la a treia recoltă. Cupaj de Cabernet Sauvignon 70% și Fetească Neagră 30%

12.5% vol. alc.

Procesul de vinificație

Strugurii sunt culeși manual, fiind apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare, presați în presă directă, iar mustul fermentat 12 zile la temperatura de 16° C. O perioadă de 22 zile a stat pe depozit de drojdii fine, timp în care s-au efectuat două batonnage-uri.

Maturare

Nu a fost maturat în baricuri.

Trăsături organoleptice

Acest Rose proaspăt și mineral, aduce bucuria întâlnirii unui vin prietenos și complex. Culoarea vie dezvăluie aromele citrice, urmate de iasomie și cireșe de mai. Aciditatea vioaie susține gustul intens obținut din Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon.

Info servire

Vă rugăm să scanați codul 2D/QR de pe contraetichetă sau să vizitați site-ul nostru pentru ultimele sfaturi de servire.

Premii

2013 Mai – Concursul Internațional de Vinuri București: **Medalie de Aur**

2013 Nov – Premiile de Excelență Vinul.ro : **Medalie de Argint**