



ALIRA Rose  
2013

## ALIRA Rose 2013

Plantație nouă, a patra recoltă. Cupaj din Cabernet Sauvignon 70% și Fetească Neagră 30%

12.5% vol. alc.

### Procesul de vinificație

Strugurii sunt culeși manual, apoi selectați cu atenție pe mesele de sortare și presați în presa directă. Mustul este fermentat timp de 12 zile la 16°. Apoi, o perioadă de 22 de zile a stat pe drojzii fine timp în care au fost efectuate două batonnage-uri.

### Maturare

Nu a fost maturat în baricuri.

### Trăsături organoleptice

Emoționalul Cabernet Sauvignon amestecat cu eleganta Fetească Neagră creează un vin ALIRA Rose proaspăt și vibrant, cu arome intense de fructe tropicale, citrice și flori de soc. Gustul sec și mineral este domesticit de note savuroase de piersici, cireșe și fructul pasiunii.

### Info servire

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

### Premii

La momentul redactării fișei, vinul nu a participat la concursuri