

Rosé , sec

Domeniile Prince Matei 2020

Un asamblaj de patru soiuri stă la baza acestui rosé cu structură, prospețime și accent pe note generoase de fructe de vară. Surprinde prin eleganța gustativă, notele sale aromatice fine și echilibrul excelent între corp, aciditate și alcool-ul bine integrat.



Soi de strugure

Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir



Calitate

DOC Dealu Mare

Alcool

13.35% vol. alc.

Aciditate

6.03 g/l

Zahăr rezidual

3.03 g/l



Temperatura optimă de consum

10 °C



Vinificație

Strugurii au fost culeși manual și, ulterior, au fost sortați pe masă optică.

Apoi sunt zdrobiți ușor, iar mustuiala răcită la o temperatură de cca. 10 °C ajunge în presă. Mustul este lăsat în contact cu piețile, suficient cât să își extragă culoarea plăcută.

Fermentația are loc la o temperatură controlată de 16 °C timp de aproximativ 10 zile.

La terminarea procesului de fermentație alcoolică, vinul este adus la o temperatură de 10 °C