



Fetească Neagră

2015 - Sec

Vin cu denumire de origine controlată, DOC Crisana, subdenunirea Simleu Silvaniei

Vilele noastre sunt cultivate într-un climat răcoros la limita nordică a viticulturii românești, dincolo de Paralela 47, unde strugurii ajung la maturitate și acumulează arome mult mai lent. Vinurile rezultate sunt complexe și echilibrate, cu o aciditate ridicată și un pronunțat caracter mineral. Acest lucru le face să fie ideale pentru a fi servite alături de cele mai diverse preparate culinare cărora le accentuează savoarea.

Despre vinificație

Strugurii au fost culeși și selectați manual, fermentarea alcoolică a mustului a avut loc în tancuri de inox fără inoculare de drojdii selectate după o macerare la rece de 48 de ore. Fermentarea alcoolică a avut loc prin controlul temperaturii, în contact cu pielița, 14 zile.

Volum alcoolic 12.5 % ,
Zahăr rezidual 1.80 g/l,
Aciditate totală 4.80 g/l .

