



DORVENA



ROSÉ, IG DEALURILE ZARANDULUI

Struguri:	Merlot / Burgund Mare
Zona de producție:	Pâncota, provincia di Arad
Altitudine:	190/240 mt s.l.m.
Situare:	Dealurile formate în perioada Cuaternarului, permit o optimă ventilație care favorizează sănătatea naturală a strugurilor
Terenul:	Argilos mixt cu pietre de origine vulcanică, bogat în săruri minerale și microelemente
Clima:	Variații termice medii de 15°, cu vârfuri la 20°, în perioada de maturitate
Forma de cultivare:	Guyot + în cordon speronat
Densitatea de plantare:	4.600 butuci pe ha
Randamentul la ha:	8 tone
Perioada de recoltare:	a doua decadă a lunii septembrie, manual
Durata:	2/3 ani
N sticle într-un ambalaj:	6
Capacitate :	750 ML



Roșu deschis cu margini luminoase



Fruct exotic Cherimoya, portocale tropicale și mango. Clare și tipice miresme de rodie și grepfruit roz



Fructat în mod plăcut, în gură se regăsesc senzațiile olfactive cu un plus de prospețime, savoare și mineralitate

În centrul atenției se simte în largul lui și știe să se descurce în situații dificile înfruntând cu capul sus orice situație. De la aperitiv la felul doi, trecând prin garnituri este un umăr pe care te poți baza cu adevărat!

Vinificare: mustul obținut de Merlot și Burgund după o scurtă perioadă în contact cu cojile, este separat și lăsat să fermenteze în cuve de oțel inox la temperatură controlată. Șase sunt lunile de repaos în sticlă.



Merlot-ul, originar din zona Bordeaux a Franței, își datorează numele preferinței mierlei pentru boabele sale. În acest vin se unește cu Burgundul Mare, varietate cu bob roșu originară de pe malurile Mării Caspice, care se cultivă de peste un secol în România, predominant în zona noastră, DOC Miniș.

Incredibil de versatil poate fi combinat în toate acele ocazii în care un vin alb este prea puțin iar un vin roșu este prea mult, optim împreună cu felurile pe bază de cereale și legume!

Vinuri Dorvena: Pinot Noir, Fetească Neagră, Fetească Regală, Pinot Gris, Rosé

