



**GITANA
WINERY**

www.gitana.md

Лупь

Ассортимент / коллекция

Премиум Гитана

Сорт винограда

Каберне Совиньон, Мерло и Саперави

Тип

вино резервное зрелое, красное, сухое, купаж

Год урожая

2016 год

Виноградник / Зона / Происхождение винограда

Винодельный регион Валул луй
Траян, село Романовка, село Филипень

Почвы / Тип участка

Типичный и карбонатный чернозем

Винификация

Виноград собирается вручную, а производство вина осуществляется с использованием классических винодельческих технологий и современного оборудования. Мацерация на жмыхе и ферментация происходят в течение 20 дней в дубовых кадках.

Во время ферментации все усилия направлены на оптимизацию экстракции ароматов и красителей. После завершения алкогольной ферментации, вино подвергается процессу созревания в больших дубовых бочках из Краснодар, где также происходит малолактическая ферментация. Процесс непрерывного созревания в барриках на 225 литра в течение 18 месяцев.

Дегустационные заметки

Визуальные: интенсивный рубиново-красный с фиолетовыми отблесками. Обонятельные: букет насыщенный, богатый, с ароматами ежевики и фруктов, к которым добавлены оттенки шоколада, кофейных зерен, лакрицы и сафьяна. Вкусовые: сбалансированный, структурированный, с сильными танинами, интенсивным и сложным вкусом и изысканным, долгим, сливовым и ежевичным послевкусием.

Алкоголь 14,5%
Общая кислотность (г/л) 6.2
Восстанавливающий сахар
3.5

Пищевые рекомендации

Может сопровождать копченое мясо, мясо на гриле, грибы и другие жареные овощи. Прекрасно сочетается с олениной, красным мясом, острыми блюдами и спелыми сырами.

Температура / рекомендация по потреблению

16-18 ° C

Потенциал старения

Длинный

