



**GITANA
WINERY**

www.gitana.md

Каберне Совиньон

Ассортимент

Гитана Классико

Сорт винограда

100% Каберне Совиньон

Тип

Вино высшего качества, выдержанное, красное, сухое

Марочное

2017 года

Период сбора урожая

Виноград собирается вручную в Октябре (переменная дата).

Производство 8-9 тонн / га

Виноградники

160 га в регионе Валул луй Траян, село Романовка, село Филипень

Почва

Чернозем карбонизированный, эродированный

Плотность виноградных лоз на гектар

2800

Винификация

Мацерация и ферментация происходят в больших дубовых чанах (150 гектолитров) в течение 20 дней. Алкогольная ферментация проводится только с местными дрожжами.

Награды

CHIȘINĂU WINES & SPIRITS CONTEST 2012 – серебряная медаль за Каберне Совиньон 2009 года
WINE STYLE ASIA AWARD 2011, СИНГАПУР – бронзовая медаль за Каберне Совиньон 2007 года
КОНКУРС «DIONIS» МОЛДОВА 2010 – бронзовая медаль за Каберне Совиньон 2007 года
CHIȘINĂU WINES AND SPIRITS CONTEST 2010 – серебряная медаль за Каберне Совиньон 2007 года

Очистка

Малолактическая ферментация происходит во время выдержки вина в больших дубовых бочках (50-100 гектолитра) из краснодарского дерева. Вино идеально подходит после периода выдержки около 2 лет, при контролируемых условиях влажности и температуры.

Дегустационные заметки

Визуальные: Интенсивное, глубокое краснорубиновое.

Обонятельные: богатые ароматы, в которых преобладают ежевика, красный перец и Марокко.

Вкусовые: полное, сбалансированное, с сильным оттенком черной и красной смородины, богатое, бархатное, с хорошей структурой, умеренно танинное и сбалансированное

Аналитические данные

АЛКОГОЛЬ	13,5%
Общая кислотность (г/л)	5,7
Восстанавливающий сахар	3,7

Пищевые рекомендации

Можно сочетать с копченым мясом, мясом на гриле, грибами и жареными овощами, сыром или острыми блюдами.

Рекомендуемая температура для потребления

16-18 ° C

Потенциал старения

Длинный

