



dealu' negru

BY JELNA · AMPRENTA TRANSILVANIEI

🍷 MERLOT ROSÉ

Vița-de-vie: Merlot, anul 8, recolta a 5-a

Asamblaj: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Areal: Vița-de-vie din arealul Lechința

Anul Recoltei: 2018

Sistem de conducere: Cordon bi-lateral

Producție la hectar: 5T/Ha

Recoltă: Strugurii au fost culeși manual și adunați în lădițe de capacitate mică (10kg) în prima decadă a lunii Octombrie, pentru ca mai apoi să fie stocați în depozite frigorifice cu scopul de a fi aduși la o temperatură joasă de aproximativ 0-2 grade C.

Vinificație: Imediat ce au atins temperatura optimă, strugurii au fost selectați cu ajutorul unei mese vibrante și apoi desciorchinați cu blândețe. Zdrobiți fiind ușor, aceștia și-au urmat cursul natural spre presă, unde înainte de a fi presați, cu o presiune de până la 0.3 bari, au fost lăsați la macerație peliculară timp de 3 ore. Mustul ravac a fost lasat la decantare naturală, fiind imediat deburabat și pregătit pentru fermentare. Inocularea s-a efectuat în 2 faze, secvențial, prima cu T. Delbruekii, unde fermentarea a durat 7 zile la o temperatură de 12 grade C, apoi s-a încoculat cu Saccharomyces Cerevisiae, ridicând temperatura la 14-16 grade C. Aceasta ultima fază, adică faza a 2-a a fermentației a durat undeva la 4-5 zile, până la epuizarea zaharurilor din must.

Maturare: Maturare pe drojdii fine, în tancuri de inox. S-a efectuat câte un batonaj la fiecare 7 zile, timp de 6 luni.

Ediție limitată: la 4190 sticle

Winemaker: Darius PRIPON

Volum Alcool: 12.6%

Aciditate: 6.7 g/L TA

Zahăr rezidual: 2.5 g/L

Trăsături Organoleptice:

- **Culoare:** Somonului roz proaspăt, cu nuanțe de petale de trandafir roz
- **Olfactiv:** Rose-ul nostru din gama dealu' negru by Jelna, dezvoltă arome elegante de coacăze negre, căpșuni și grapefruit roșu.
- **Gustativ:** Etalează multă corpolență, având o aciditate moderată specifică soiului, fapt care îl plasează în categoria Rose-urilor Gourmet. Având o complexitate deosebită, gustul își continuă călătoria și în post-gust lăsând loc aromelor de coacăze, caramel și mere.

Temperatura de servire: 4 grade Celsius