



JELNA

AMPRENTA TRANSILVANIEI

MERLOT

Vița-de-vie: anul 7, recolta a 4-a, Lechința

Areal: Vița-de-vie din arealul Lechința

Anul Recoltei: 2017

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 a 3-a decadă a lunii Septembrie, 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 desciorcinați cu blândețe. Apoi au fost sortați cu atenție cu ajutorul unei mese vibrante. Zdrobiți fiind ușor, aceștia și-au urmat cursul natural spre recipientul de inox, unde au fost lăsați la crio-macerație timp de 3 zile. Fermentația a decurs timp de 7 zile la temperatura de 26 grade celsius, operându-se un delestage dimineața și un remontage închis seara, zilnic. Odată ce fermentația s-a încheiat, s-a efectuat o post-termomacerație la 28 grade celsius timp de 3 zile. Vinul ravac a fost separat de vinul de presă, pentru acest Merlot folosindu-se doar ravac-ul.

Maturare: În tanc de inox, pe drojii fine timp de 3 luni.

Ediție limitată: 1800 sticle

Winemaker: Darius PRIPON

Volum Alcool: 13.2%

Aciditate: 5.3 g/L TA

Zahăr rezidual: 3.1 g/L

Trăsături Organoleptice:

- **Culoare:** Vișinie, adâncă cu nuanțe violete
- **Olfactiv:** Vinul se deschide spontan în note clare și intense de prune pârguite.
- **Gustativ:** Ataca palatinul cu un corp plin, rotund cu arome de gem de prune și cireșe. Post gustul este generos cu note de nuci verzi.

Temperatura de servire: 15-18 grade Celsius