

FREAMĂȚ ROȘU 2016

RECOLTĂ 2016 | 14 % VOL.

Freamăt roșu 2016 este un cupaj de Cabernet Sauvignon (44%), Merlot (41%) și Syrah (15%). Este un vin bogat, puternic și elegant, în același timp.

Cu o culoare intensă rubinie spre brună, amintind de vișina putredă, vinul prezintă un buchet cu note de cireșe coapte. Textura rotundă, fină, catifelată, cu taninuri echilibrate, este însoțită de un gust bogat de cireșe amare, prune uscate și coacăze negre.

ETAPELE PRINCIPALE DE REALIZARE A VINULUI

- Cules manual, în lădițe; sortare pe masă vibrantă;
- Macerare pre-fermentativă de 5 zile pentru extragerea culorii și a aromelor;
- Fermentare alcoolică realizată cu drojzii autohtone;
- Macerare post-fermentativă de 8 zile pentru extragerea taninurilor;
- Fermentare malolactică realizată cu bacterii autohtone.



catleya
www.catleyawines.com

