

**CABERNET SAUVIGNON
MERLOT 2009**
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Alcool: 13.8%

Zahăr rezidual: < 2g/l, sec

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

Tipul terenului: Brun luvic stagnic și gleic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie

Fermentația: Fermentație la temperatură controlată,
5 zile de macerare pre-fermentare pentru extragerea
aromelor și a culorii

Maturare: 50% din volum - 12 luni în butoaie de stejar franțuzesc
50% din volum - 12 luni în cisternă

Producție: 70.000 sticle

Temperatura de servire: 18gr. Celsius

Culoare: Susținută cu reflexii violet

Note de degustare: Nas fin, cu note condimentate, arome de coajă de copac
și piele de animal, fructe alcoolizate. Merită să fie decantat timp de o jumătate
de oră. În gură, atacul este suplu, taninii sunt fini, iar finalul este mentolat

Recomandări culinare: Carne roșie, brânzeturi maturate

