



<b>NUME:</b>	<b>Dagon Clan Cleștar 2016</b>
<b>ZONA:</b>	DOC CMD Dealu Mare
<b>STRUGURI:</b>	Fetească Albă 50%, Fetească Regală 50% dintr-o parcelă pestriță veche de 50 de ani (zona Fintești).
<b>VINIFICAȚIE:</b>	Strugurii culeși laolaltă în ladițe de 15 kg în dimineața zilei de 7 Septembrie. Presare mecanică deschisă cu mustul expus oxidării pentru a asigura o viață mai lungă vinului. Mustul a fermentat la temperatură scăzută în cisterne de inox și în butoaie folosite de stejar burgundiene, după care a fost lăsat pe drojzii preț de 4 luni.
<b>NOTE DE DEGUSTARE:</b>	Un mic rest natural de zahăr rezidual este perfect complimentat de aciditatea naturală ridicată și caracterul semi-aromat al Festeștii Regale. Vinul are o strălucire aurie și degajă arome exotice de condimente orientale. Gustul este aromat, lung și complex cu note de propeșime care invită la încă un pahar.
<b>SERVIRE:</b>	11-13g C. Se recomandă ca aperitiv sau alături de preparate din pește sau carne albă în sos.
<b>NOTE ANALITICE:</b>	Alcool - 12,8% vol.; aciditate totală - 6,2 g/l; pH - 3,3
<b>PRODUCȚIE:</b>	<b>1600</b>