

# DAGON

CLAN



<b>NUME:</b>	<b>Dagon Clan Har 2017</b>
<b>ZONA:</b>	DOC CMD Dealu Mare
<b>STRUGURI:</b>	Cabernet Sauvignon 55% - vie batrană 40+ ani (zona Ceptura de Jos), Shiraz 45% vie plantație nouă 6-7 ani (zona Ceptura de Jos), Ceptura.
<b>VINIFICAȚIE:</b>	Struguri culeși manual în lădițe de 15kg, cu o aciditate naturală ridicată pentru a permite realizarea fermentației malolactice. Presare mecanică deschisă ușoară cu un procentaj de must de 40-45% care este expus oxidării pentru a asigura o viață mai lungă vinului. Mustul a fermentat natural timp de 7 săptămâni la temperatură joasă în vas de inox de 5000l. Fermentația malolactică precum și o filtrare naturală au avut loc pe timpul iernii.
<b>NOTE DE DEGUSTARE:</b>	Un rose cu o complexitate a varietăților de arome și gusturi, de la piersică subtilă la capșuni coapte, echilibrate perfect cu aciditate proaspătă și citrice, corpulent, cu textură cremoasă și un final lung, foarte plăcut.
<b>SERVIRE:</b>	10-12g C. Se recomandă alături de preparate ușoare, fructe de mare, păstrăv simplu, proaspăt, la grătar sau brânză cu mușcăi alb ca Brie sau Camembert.
<b>NOTE ANALITICE:</b>	Alcool - 12,5% vol.; aciditate totală - 5,6 g/l; pH - 3,4
<b>PRODUȚIE:</b>	<b>5400 sticle și 99 magnumuri</b>
<b>PREMII:</b>	<b>Gault &amp; Millau 90 puncte, cel mai bun roze romanesc al anului</b>

