

DAGON

CLAN



NUME:	Dagon Clan Jar 2015
ZONA:	DOC CMD Dealu Mare
STRUGURI:	Fetească Neagră de domeniu 60% , vie veche de 45 de ani (zona Valea Nucetului); Pinot Noir 40% de Divine Area, plantație de 7-8 ani (zona Breaza).
VINIFICAȚIE:	Strugurii culeși în lădițe de 15kg în dimineața zilei de 3 septembrie al unui an călduros. După dezciorchinare, fermentația a avut loc natural și fără grabă în cisterne mici de inox urmată de elevaj în baricuri de stejar românesc (20% noi). După un proces migălos de analiză și degustare ansamblarea are loc cu câteva luni înainte de îmbuteliere. Vinul se odihnește aproximativ un an în sticlă înainte de a fi oferit clienților.
NOTE DE DEGUSTARE:	Intens parfumat, vinul are o strălucire roșu-purpurie și structură bună. Gustul fructelor negre de pădure domină în gură, complimentat de note subtile de cacao, și echilibrat de aciditate bună, rezultând într-un vin elegant de cursă lungă.
SERVIRE:	14-16g C. Se recomandă la produse din carne de pasăre dar și somon sau păstrăv precum și brânză Manchego sau parmezan.
NOTE ANALITICE:	Note analitice: Alcool - 13,5% vol.; aciditate totală - 6,1 g/l; pH - 3,5
PRODUCȚIE:	5380 sticle și 50 magnumuri
PREMII:	IWC London 2018 - Commended

