

DAGON

CLAN



NUME:	Dagon Clan Jar Sr 2016
ZONA:	DOC CMD Dealu Mare
STRUGURI:	Cabernet Sauvignon 50% din vie veche de 50 de ani (zona Ceptura de Jos); Fetească Neagră de domeniu 25% , vie veche de 45 de ani (zona Valea Nucetului); Merlot 25% de Divine Area, plantație de 7-8 ani (zona Breaza).
VINIFICAȚIE:	Recoltarea strugurilor s-a făcut separat de-a lungul lunii Septembrie după un sezon perfect. 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 primul nostru cupaj de inspirație bordeleză este ansamblat cu atenție și lăsat să se armonizeze câteva luni înainte de îmbute- liere. Vinul se odihnește aproximativ un an în sticlă înainte de a fi oferit clienților.
NOTE DE DEGUSTARE:	Intens parfumat, vinul are o strălucire roșu-rubi- nie și structură bună gustul puternic de fructe roșii al Cabernet Sauvignonului este balansat de suculența Merlotului și notele picante ale Feteștii Negre. Acest vin va continua să evolu- eze în sticlă mulți ani de acum înainte.
SERVIRE:	16-18g C. Se recomandă la produse din carne roșie și vânat precum și brânzeturi moi și puturoase.
NOTE ANALITICE:	Note analitice: Alcool - 13,5% vol.; aciditate totală - 5,7 g/l; pH - 3,6
PRODUCȚIE:	4400 sticle și 35 magnumuri