

Artitude

Merlot 2015, IGP Codru

FIȘA TEHNICĂ



Merlot

Tip: Roșu sec

Alcool: 13,5 % vol

Volum: 750 ml



Maturare: Influență ușoară de stejar

Recolta: 2015 · Vin de colecție

Fermentare: Fermentare cu macerare, urmată de fermentarea malolactică

Închidere: Dop de plută



Limpiditate: Limpede, cu tonuri mature de cărămidă

Intensitate: Medie

Culoare: Granat cu nuanțe de chihlimbar



Caracter: Matur și elegant

Intensitate: Medie spre ridicată



Zahăr: Sec

Aciditate: Moale și rotundă

Corp: Mediu

Taninuri: Mătăsoși, bine integrați

Final: Catifelat, cu fructe blânde și note de pământ

Zahăr rezidual: 5 g/l



Artitude

Merlot 2015, IGP Codru



Prună uscată, ceai negru, piele și condimente fine.

Aur 87,13 p. · Black Sea Region Contest 2018

Aur 86,00 p. · Galicja Vitis 2018



Aur 88,80 p. · Oenoforum 2018

Aur · Vinarium International Wine Contest 2021

WineHunter Rosso · The WineHunter Award 2024



Asocieri: Friptură de porc cu prune uscate, rață la cuptor, paste cu ciuperci de pădure, brânzeturi maturate



Sugestii pentru acest stil de vin.

Pahar: Pahar pentru vin roșu

Decantare: Decantați cu 30–60 de minute înainte de servire



Temperatura de servire: 15–18 °C

Alergeni: Conține sulfiți



Podgorie: Gangura, la circa 120 m altitudine

Sol: Sol lutos

Climă: Climă blândă, cu o temperatură medie anuală de circa 12 °C și precipitații moderate (regiunea Codru)

Recoltare: Cules manual, la mijlocul lunii octombrie

Aciditate totală: 5,5 g/l

Aciditate volatilă: 0,62 g/l

SO₂ total: 113 mg/l

Extract sec: 30,5 g/l



Aciditatea totală și cea volatilă, SO₂ total și extractul sec provin din analiza lotului L 19 (recolta 2015, îmbuteliat la 6 iunie 2018), făcută de laboratorul național CNVCPA (raportul de încercări nr. 1869C18 din 21.06.2018); alcoolul măsurat atunci: 13,64% vol. Sticlele din alte loturi pot avea valori puțin diferite.



Numele: Artitude vine din „artă” și „atitudine”: la fiecare recoltă, eticheta e creată de un artist din Moldova.

Eticheta vinului: *Olesea Caus*. Pentru recolta 2015, artista Olesea Caus a adus pe etichetă fructe din livada bunicii și hora moldovenească.

Contraeticheta prezintă eticheta ca pe un proiect comun cu artista, menit să încânte atât gustul, cât și ochii.

