

Perla Neagră

Red Blend

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



Каберне Совиньон 50% · Мерло 25% · Пино Нуар 25%

Тип: Красное сухое

Крепость: 13,5 % vol

Объём: 750 ml

Линейка: Noble Red Blend



Выдержка: 6 месяцев, лёгкое влияние дуба

Урожай: 2014 · Коллекционное вино

Брожение: Брожение с мацерацией, затем
малолактическое брожение

Укупорка: Пробка



Прозрачность: Прозрачное, с лёгкими
признаками зрелости

Интенсивность: Глубокая, интенсивная

Цвет: Глубокий гранатовый с кирпично-красными бликами



Характер: Зрелый и сложный

Интенсивность: Выраженная

Сахар: Сухое

Кислотность: Средняя

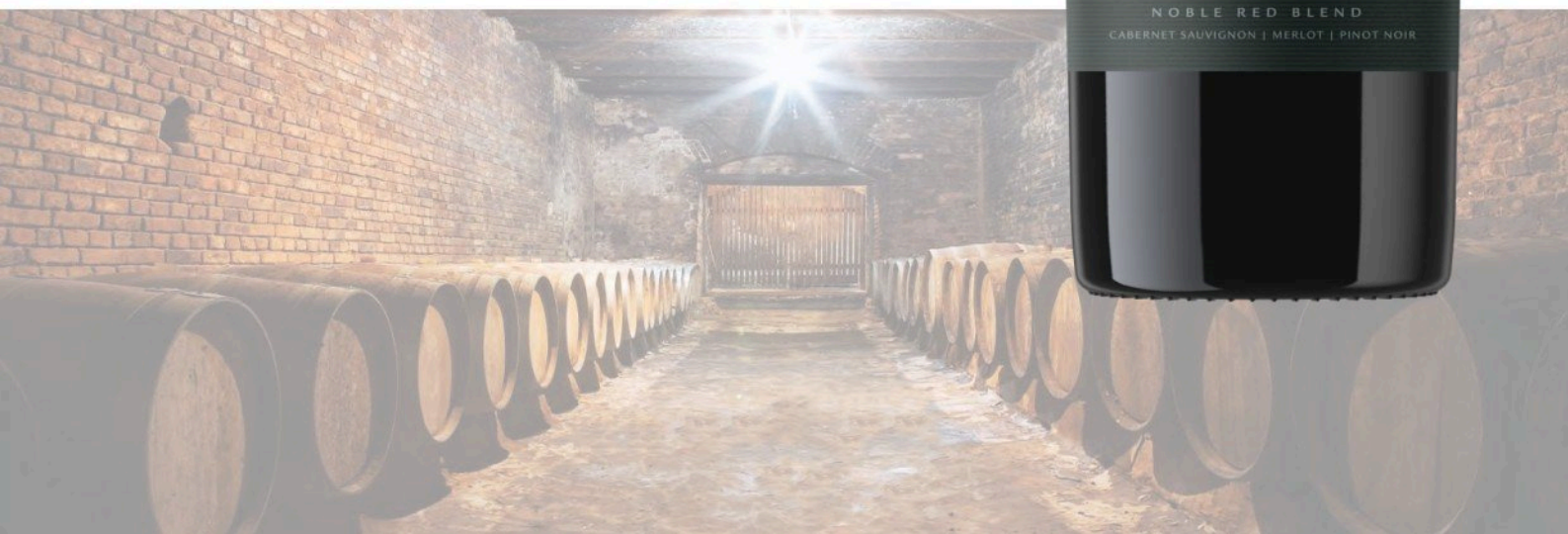
Тело: Полное



Танины: Округлые, утончённые

Послевкусие: Долгое, мягкое, с элегантными оттенками
табака и сухофруктов

Остаточный сахар: 2,3 g/l



Perla Neagră

Red Blend



Чёрная черешня, спелая слива, сушёные красные ягоды, кедр, кожа и пряности.

Советы для этого стиля вина.

Сочетания с едой: Оленина с ягодным соусом, тушённая в красном вине говядина, ризотто с белыми грибами, выдержанные твёрдые сыры



Бокал: Большой бокал для красного вина (бордо)

Декантация: Аккуратно декантировать примерно за 30 минут до подачи, чтобы отделить возможный осадок



Температура подачи: 15–18 °C

Аллергены: Содержит сульфиты

Регион: Кодру

Виноградник: Гангура и Леушень

Почва: Супесчаные почвы, характерные для региона Кодру



Климат: Мягкий климат со среднегодовой температурой около 12 °C и умеренными осадками (регион Кодру)

Сбор урожая: Ручной сбор, в середине октября



Общая кислотность: 5,2 g/l

Летучая кислотность: 0,60 g/l

Общий SO₂: 104 mg/l

Сухой экстракт: 25,4 g/l

Остаточный сахар, общая и летучая кислотность, общий SO₂ и сухой экстракт — по анализу партии с-84 (урожай 2014 года, розлив 29 июля 2017 года), выполненному национальной лабораторией CNVCSA (протокол испытаний № 2409C17 от 02.08.2017); измеренная тогда крепость — 13,44% об. В бутылках других партий значения могут немного отличаться.



Этикетка: Контрэтикетка представляет его как «чёрную жемчужину» винодельни. Говорят, жемчуг символизирует мудрость, обрётённую с опытом. Винодельня надеется, что этот благородный купаж, богатый ароматами и многослойный по вкусу, станет свидетельством её безусловной любви к искусству виноделия.

