



www.gitana.md



Saperavi

Gama / colecția

Gitana Classico

Soiul strugurilor

strugurilor 100% Saperavi

Tip

vin de calitate roșu sec

Anul Recoltei

2012

Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

20 ha în regiunea viticolă Valul lui Traian,
s. Romanovca

Soluri / Tipul terenului

Cernoziom carbonatic cu textură
calcaroasă

Vinificarea

Strugurii sunt recoltați manual, iar
fermentația are loc timp de 20 de zile, în
căzi mari de stejar. În timpul fermentării
nu sunt folosite produse chimice,
fermentează sub acțiunea drojdiilor indigene.
Aceste lucruri permit îmbogățirea maximă
a vinului cu elemente care să-i asigure o
culoare intensă și o structură echilibrată.

Note de degustare

Vizual: roșu rubiniu intens, cu nuanțe
purpurii.

Olfactiv: aromă fină, complexă și bogată
de fructe și prune uscate, la care se
adaugă nuanțele de ciocolată.

Gustativ: gust intens și complex, cu o
astringență bine temperată, taninuri
bogate și un post-gust rafinat prelung, cu
note de piper.

Alcool	13,5%
Aciditate totală (g/l)	6,0
Aciditate voltilă (g/l)	x
Zaharuri reducătoare	2,0

Recomandări culinare

Se potrivește cu carnea de miel sau de
vânat, cu legume proaspete și brânzeturi
mature sau semimature.

Temperatura / recomandare de consum

16-18 ° C

Potențial de învechire

Se poate consuma cu o ușoară învechire
(2-3 ani). Maturarea necesită timp, dar
calitățile vinului se păstrează foarte bine
(7 ani și mai mult) și se intensifică
gustul de frișcă în buchetul său complex.