



www.gitana.md

GITANA  
WINERY

# Merlot

## Gama / colecția

Gitana Classico

## Soiul strugurilor

Soiul strugurilor 100% Merlot

## Tip

vin de calitate superioară, matur, roșu, sec

## Anul Recoltei

2009

## Recolta

Struguri sunt culeși manual, începând cu sfârșitul lunii septembrie, la examinarea atentă a indicilor de maturare. Producția este de 7 tone pe hectar

## Podgorie/ Zonă / Originea strugurilor

60 ha în regiunea viticolă Valul lui Traian, s. Romanovca, s. Filipeni

## Soluri / Tipul terenului

Cernoziom carbonatic, erodat

## Densitatea butucilor pe hectar

2.800

## Vinificarea

Macerarea pe boștină și fermentația durează aproximativ 20 de zile în căzi din lemn de stejar, după care vinul trece prin fermentarea malolactică în butoaie de lemn.

Fermentarea este realizată doar cu ajutorul drojdiilor indigene.

Maturarea de aproximativ 2 ani are loc în butoaie de stejar din Krasnodar, în condiții controlate de umiditate și temperatură, optime înobilării vinului.

## Note de degustare

Vizual: limpede, roșu rubiniu închis, strălucitor cu reflexii purpurii.

Olfactiv: intens, impresionant prin aromele complexe de fructe de pădure (cireșe, mure și afine).

Gustativ: consistent, echilibrat, cu taninuri catifelate, nuanțe de prune uscate și ciocolată amară, cu post-gust prelung, delicat.

<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Aciditate totală (g/l)</b>	5,9
<b>Aciditate voltilă (g/l)</b>	x
<b>Zaharuri reducătoare</b>	3,2

## Recomandări culinare

Acompaniază cu succes carnea la grătar, carnea roșie, carnea de curcan sau cea de rață.

## Temperatura / recomandare de consum

16-18 ° C

## Potențial de învechire

Mediu

## Premii

**CHIȘINĂU WINES & SPIRITS  
CONTEST 2010** – medalie de bronz-  
pentru Merlot 2008



GITANA  
WINERY

MERLOT

VIN DE CALITATE MATUR ROȘU SEC

2011



FABRICAT IN MOLDOVA