



CRAMA MIRCEȘTI

Cuvée Rouge

Miscela: Cabernet Sauvignon, Saperavi

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2020

Alcol: 15,0%

Note di degustazione: Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Si consiglia di berlo in bicchieri Bordeaux.

Aromi di amarene, ribes, more, tartufi e pepe. Gusto fruttato e speziato, spezie dolci e cioccolato fondente. L'uva è stata raccolta dai vigneti nel villaggio di Mircești, nel centro della Moldavia. Il mosto è stato fermentato per 30 giorni in tini aperti. Il blend è stato conservato per 24 mesi in botti di rovere nuove.

Il picco di consumo di questo vino è già stato raggiunto e ha un potenziale di invecchiamento di almeno 10 anni.

Abbinamenti gastronomici: agnello, piatti di selvaggina, bistecca di manzo, salsicce piccanti, formaggi.

