



# VIILE METAMORFOSIS PINOT NOIR

**An recoltă: 2020**  
**Regiune viticolă: Dealu Mare DOC**  
**Alcool: 14.5% Vol. Alc.**

Anul 2020 a fost prolific pentru plaiurile viticole de unde provin strugurii din care obținem acest vin. Un număr mare de zile însorite, precipitații reduse, precum și temperaturi fără extreme care să iasă din grafic, ne-au ajutat să obținem o recoltă bogată și sănătoasă.

Nu s-au înregistrat ninsori abundente în iarnă, precum în anii anteriori, iar precipitațiile din primăvară au asigurat o rezervă de apă în sol necesară pentru tot restul anului. Aceasta a ajutat via să tolereze seceta, precum și căldura ridicată din vară, atât pe timpul zilei cât și al nopților. Toamna, în perioada culesului strugurilor, precipitațiile au lipsit cu desăvârșire, iar temperaturile ridicate ne-au permis să culegem cu câteva zile mai devreme decât în anii precedenți.





## **Vinificare**

Recoltati manual la inceputul lunii septembrie, strugurii au fost atent selectionati inca din vie. Vinificarea a avut loc sub temperatura controlata, in vas de inox la 28°C, iar perioada de macerare a durat o saptamana, fiind cea mai scurta dintre toate soiurile rosii. Dupa finalizarea primei etape de fermentatie, a fost transferat in vase de lemn pentru concretizarea fermentatiei malolactice. Inainte de imbuteliere, Pinot Noir Viile Metamorfosis a petrecut 6 luni in butoi de stejar de mari dimensiuni.

## **Date istorice**

Gama Viile Metamorfosis ofera o selectie generoasa de soiuri autohtone si internationale, un exemplu superb de struguri ce prospera in viile noastre din Dealu Mare, pusi in valoare fie ca soi pur, fie in asamblaje. Stilul vinurilor pune accentul pe caracterul specific al fiecarui soi in parte si pe adaptarea sa la terroir.

Toate vinurile rosii din aceasta gama au trecut printr-un proces de invecnire in vase de lemn de diferite dimensiuni, in urma caruia au dobandit complexitate si eleganta.

## **Note degustative**

Un vin rosu stralucitor ce etaleaza aromele clasice de fructe rosii, mai ales visine, specifice soiului Pinot Noir. Se resimt si notele secundare gustative cu caracter afumat si condimentat. Vinul este sec, echilibrat, cu tanini discreti si un post-gust persistent si elegant. Se recomanda servirea la 16°C alaturi de friptura de curcan sau piept de rata.