

# Bristena Busuiacă de Bohotin

*Struguri: Busuioacă de Bohotin*

*An de recoltă: 2017*

*Podgoria: Dealu Mare*

*Tip: Demidulce - 32,98 g/l*

*Concentrație alcoolică: 12% vol.*

*Treaptă de calitate: DOC - CMD*

*Aciditate totală: 6,50 g/l*



## Particularități de vinificație

Cultivăm Busuioaca de Bohotin pe 6 hectare de viță de vie, de unde obținem acest vin elegant și bine structurat. După ce au fost presați, strugurii au avut parte de o fermentare la temperatură scăzută timp de 3-4 săptămâni până în momentul când aceasta a fost sistată pentru a-i păstra zaharurile naturale, lucru care oferă armonie între aromele varietale și senzația de dulce.



## Note de degustare

Culoare roz pal și arome de fragi, zmeură și căpșune sălbatice cu note fine de trandafiri. Pe bolta palatină se prezintă proaspăt, echilibrat, cu savoare de petale de trandafiri și final fructat.



## Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu felurite deserturi din fructe, brânzeturi sau ciocolată.



## Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 8-10°C.

