

Bristena Tămâioasă Românească

Struguri: Tămâioasă Românească

An de recoltă: 2016

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demidulce - 34,80 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,5 g/l



Particularități de vinificație

Tămâioasa Românească este selectată din plantațiile cu vie cu vârsta mai mare de 60 ani, ceea ce dă acestui vin caracteristici unice. Fermentația se realizează la temperaturi scăzute pentru a păstra prospețimea și intensitatea aromelor.



Note de degustare

Culoare galben pai, cu aromă puternică de fructe tropicale și flori de câmp. Gust plăcut de pere coapte, ananas și miere, cu aciditate proaspătă, ce îi conferă un final lung și catifelat.



Asocieri cu preparate culinare

Se recomandă servirea acestui vin ca aperitiv sau în asociere cu diverse deserturi.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

