

Origini Oro Manisa

Struguri: Chardonnay, Tămâioasă Românească

An de recoltă: 2015

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,71 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 6,15 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii sunt culeși la maturitatea lor completă, mai apoi fiind zdrobiți și puși în presă. Doar mustul obținut liber a fost folosit pentru acest vin. Fiecare soi de struguri a fost fermentat separat, folosindu-se drojdii timp de 48 ore pentru a conferi mai multă intensitate aromelor. Chardonnay-ul a fost fermentat în butoaie de stejar american timp de 12 luni înainte să fie amestecat cu Tămâioasa Românească.



Note de degustare

Culoare galben aurie, cu arome intense de stejar și flori de câmp. Vin alb corpulent, cu gust plăcut de stejar și fructe tropicale coapte, cu o aciditate proaspătă și cu un final lung și catifelat.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit cu preparate pe bază de pui, fructe de mare, brânzeturi și paste.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2012

BRONZ - Int. Wine & Spirit
Competition 2014



Recolta 2012

BRONZ - International
Wine Challenge 2014



Recolta 2012

MENȚIUNE - Decanter
World Wine Awards 2014

