

Premium Sauvignon Blanc

Struguri: Sauvignon Blanc

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec – 2,97 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 6,89 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii au fost culeși în două tranșe, prima a avut în vedere caracterul aromatic și aciditatea bună pentru prospețime, iar cea de-a doua a oferit vinului arome tropicale. Fermentarea a avut loc la temperatura de 14°C, timp de 3 săptămâni, după care a fost aplicat periodic procesul de batonnage, timp de încă o lună pentru a oferi vinului mult dorita complexitate.



Note de degustare

Culoare galben verzuie, aromă exotică de fructul pasiunii și gust intens de fructe tropicale, ce încântă papilele gustative ale celor care îl degustă. Olfactiv, se arată proaspăt, dar și complex, cu arome de papaya, grapefruit și cu ușoare note de mușețel. Pe palatin se arată delicat, cu aciditate plăcută.



Asocieri cu preparate culinare

Se asociază foarte bine cu fructe de mare, pui cu sparanghel sau brânză de capră și oaie.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2015

ARGINT - Mondial de
Bruxelles 2016



Recolta 2015

ARGINT - Int. Wine & Spirit
Competition 2016



Recolta 2015

MENȚIUNE - Decanter
World Wine Awards 2016

