

Premium Tămâioasă Românească

Struguri: Tămâioasă Românească

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,79 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 6,52 g/l



Particularități de vinificație

Unul dintre cele mai de succes vinuri ale Cramei Budureasca, câștigător a numeroase premii internaționale la concursuri de renume din industria vinului. Oenologul a ales să vinifice Tămâioasa Românească în sec, deoarece este un soi ce deține o mare intensitate de arome, care nu necesită a fi susținute de rest de zahăr.



Note de degustare

Culoare galben pai, cu aromă foarte plăcută de fructe tropicale și flori de soc. Un vin corpulent, cu gust plăcut, fructuos și floral, cu o aciditate proaspătă ce conferă un final lung și delicat.



Asocieri cu preparate culinare

Se asociază foarte bine cu fructe de mare, pește, paste și brânzeturi.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2016

AUR - Decanter World Wine Awards 2017



Recolta 2016

BEST BUY - Wine Enthusiast 2017



Recolta 2015

MARELE AUR - Mondial de Bruxelles 2016



Recolta 2015

BEST BUY - Wine Enthusiast 2016



Recolta 2015

ARGINT - Int. Wine & Spirit Competition 2016

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

