

## MOȘIA DE LA TOHANI

2019

### TIP VIN:

Alb sec, DOC - CMD Dealul Mare

### Sauvignon Blanc



### VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.

### VINIFICATIE:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat undeva între două și trei zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14° Celsius vreme de 10-15 zile.

### NOTE DE DEGUSTARE:

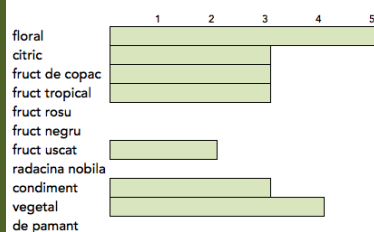
Galben pai cristalin. Parfumul amintește de floralitatea socului, de agrișele coapte și este completat de o tonicitate greu de egalat. Gustul, echilibrat și proaspăt, ne duce cu gândul către caisă și pepene galben proaspăt, pe alocuri conturat de izuri citrice. Echilibrat și gastronomic, are un postgust lung și plăcut.

### SERVIRE:

10-12 grade Celsius, recomandat alături de preparate ușoare pe bază de pește, carne albă, fructe de mare, salate ușoare.

### NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual=40 g/l; aciditate totală=6,57 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.



\* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA  
VINURI DE CREAȚIE