

FLORI DE GHEAȚĂ 2015

Tămâioasă Românească



TIP VIN:

Alb dulce, din struguri stafidiți- Tămâioasă Românească

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:

Strugurii sunt culeși manual și ulterior sortați cu grijă. Macerarea are loc la temperatură controlată pentru a păstra aromele primare. Fermentarea are loc în vase de inox la temperaturi joase și conduce către o concentrație de alcool de cel mult 10% de unde rezultă 220 grame de zaharuri reziduale.

NOTE DE DEGUSTARE:

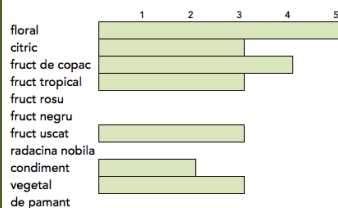
Exact cum spune și numele, Flori de Gheață se referă la faptul că strugurii de Tămâioasă Românească au fost culeși la primele înghețuri din vie. Culoarea galben aurie și strălucitoare cu densitate de vin dulce, structurat. În nas este proaspăt și delicat, cu senzații ce amintesc de fructe cu pulpă albă, coapte și zemoase. Piersici și caise, struguri bine părguiți și aliuri de ananas, migdale și vanilie. Gustul este caracteristic unui vin produs din struguri recoltați târziu, iar senzațiile dominante sunt de dulceață de portocale, caise, fructe exotice confiate, ananas și lichi. Foarte bine balansată aciditatea ce susține perfect zaharurile remanente.

SERVIRE:

Recomandăm o temperatură de servire de 12 grade C, care să pună în evidență caracterul elegant al vinului alături de deserturi în foietaj cu dulceață de citrice.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=10% vol.; zahăr rezidual=220 g/l; aciditate totală=7,5 g/l; aciditate volatilă=0,56 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE