

MOSIA DE LA TOHANI

SPECIAL RESERVE 2016

Chardonnay



TIP VIN:

Alb sec, DOC - CMD Dealul Mare

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 doua și trei zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14°Celsius vreme de 10-15 zile. Acest vin a fost maturat în baricuri timp de șase luni.

NOTE DE DEGUSTARE:

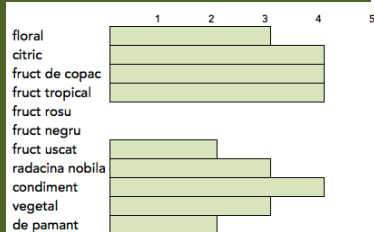
Regele soiurilor albe, se prezintă în culori intense și strălucitoare. Rotirea paharului dezvăluie o consistență peste medie. Olfactiv, intensități caracteristici lumii noi, cu note de pepene galben și ananas copt. Aromele se împletesc cu tușe elegante de baric, ce amintesc de vanilie și busuioc. Gura este învăluită în onctozitate și definită de note fructate și patiserie proaspătă. Consistent și intens, cu un postgust prelung, este considerat un Chardonnay "școală" pentru zona viticolă Dealul Mare.

SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de preparate cu carne albă, foie gras sau platouri cu brânzeturi proaspete, știucă cu sos de vin și sparanghel.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=14,1% vol.; zahăr rezidual=0,5 g/l; aciditate totală=6,1 g/l; aciditate volatilă=0,36 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE