

MOSIA DE LA TOHANI

SPECIAL RESERVE

2015

Fetească Neagră



TIP VIN:

Roșu 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 patru și cinci zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 24°-28° Celsius vreme de 10-15 zile. Acest vin a fost maturat în baricuri timp de un an.

NOTE DE DEGUSTARE:

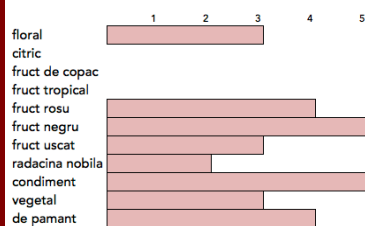
Rubiniu intens, o culoarea specifică pentru acest soi grandios din zona Dealu Mare. Aromele sunt de fructe roșii coapte și zemoase, învăluite pe alocuri de o floralitate tomnatică. Cireșe negre și vișine, prune în magiun și dulceață de afine. Se completează cu izuri condimentate de piper verde și scorțișoară. Gustativ atrage atenția prin suculență și moliciune. Fructele roșii supracoapte ce se dezvoltă progresiv, dezvăluie un caracter duios și elegant. Condimentele, atât de tipice soiului, rămân pregnante într-un postgust prelung.

SERVIRE:

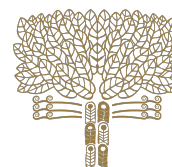
15°-17° Celsius. Recomandat alături de preparate din cărnuri ușoare, brânzeturi, paste cu sos roșu sau pizza, coq au vin.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=14% vol.; zahăr=2,5 g/l; aciditate totală=5,37 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE