

# MOSIA DE LA TOHANI

## SPECIAL RESERVE

### 2016

Sauvignon Blanc



#### 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 între 24 și 36 de ore, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14° Celsius vreme de 10-15 zile.

#### NOTE DE DEGUSTARE:

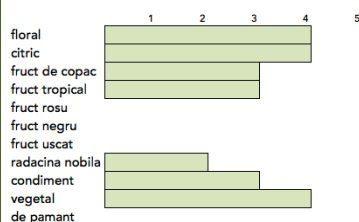
Proaspăt și cristalin în pahar, deți descoperi o culoare galben pai elegantă cu reflexii verzui, definesc tinerețea și prospețimea. Gustativ surprinde printr-o floralitate distinsă de soc, liliac și fructe cu pulpă albă, proaspete și coapte. Citric și intens. Gustativ se dezvoltă progresiv și evidențiază o consistența fermă și suculența. Pere zemoase și cireșe albe lângă pepene galben și citrice. Aciditate și alcool bine integrate. Post gust lung.

#### SERVIRE:

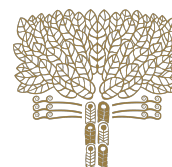
8°-10° Celsius. Recomandat alături de brânzeturi proaspete, salate, sturion la cuptor sau alte preparate cu pește.

#### NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13% vol.; zahăr rezidual=1,7 g/l; aciditate totală=6,1 g/l; aciditate volatilă=0,43 g/l.



\* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



**TOHANI ROMÂNIA**  
VINURI DE CREAȚIE