

MOSIA DE LA TOHANI

SPECIAL RESERVE 2016

Cabernet Sauvignon, Fetească
Neagră, Merlot, Busuioacă de
Bohotin



TIP VIN:

Roze demisec, 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 24 de ore, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14°Celsius vreme de 10-15 zile. Ulterior a fost realizat cupajul, după care vinul a fost îmbuteliat.

NOTE DE DEGUSTARE:

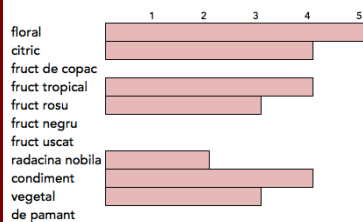
Un roze pal și cristalin, caracteristic vinificării în rose a soiurilor. Parfum plăcut și delicat de flori de măceș, lângă fructe roșii de pădure (fragi și zmeură). Ușoare note citrice. Gustativ este delicat și în același timp intens, notele fructate de zmeură și dulceață de trandafiri îmbinându-se armonios cu senzațiile citrice. Servit la temperatura optimă, va veți bucura de un roze răcoros și aromat.

SERVIRE:

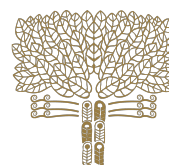
8°-10° Celsius. Vă recomandăm acest roze asociat cu salate ușoare de vară, fructe de mare, pește roșu, biblică umplută cu stafide sau desert de fructe.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13% vol.; zahăr=6 g/l; aciditate totală=6,2 g/l; aciditate volatilă=0,41 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE