

MOSIA DE LA TOHANI

2018

TIP VIN:

Alb demidulce, DOC - CMD Dealul Mare

Muscat Ottonel

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 două și trei zile, apoi fermentația alcoolică controlată s-a produs în vase de inox la 13°-14° Celsius vreme de 10-15 zile.

NOTE DE DEGUSTARE:

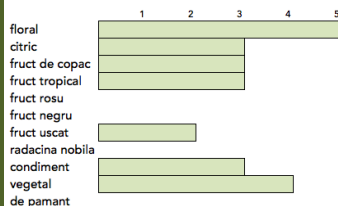
Culoarea galben cu reflexii verzui ne arată prospețimea vinului. La nivel olfactiv notele florare, citrice și prospete ale florilor de primăvară, ale piersicilor. În gură este suculent, fin și răcoritor. Post gust elegant și persistent cu aromă de fructe albe și flori de salcâm.

SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de mâncăruri tradiționale cu pește, deserturi tradiționale plăcintă de brânză dulce și stafide.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual=40 g/l; aciditate totală=6,57 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE