

MOȘIA DE LA TOHANI

2017

TIP VIN:

Roșu demisec, DOC - CMD Dealul Mare

Syrah

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 la 24°-28° Celsius vreme de 10-15 zile.

NOTE DE DEGUSTARE:

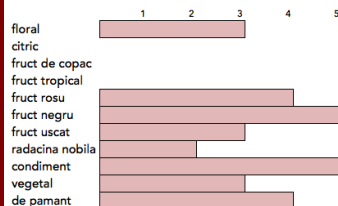
Culoare tipică de Syrah: rubiniu-indigo, extractiv. Aromele sunt de fructe roșii coapte și zemoase, învăluite pe alocuri de o floralitate tomnatică. Cireșe negre și vișine, prune în magiun și dulceață de afine. Se completează cu izuri condimentate de piper negru și scorțișoară. Gustativ atrage atenția prin succulență și moliciune. Fructele roșii supracoapte ce se dezvoltă progresiv, dezvăluie un caracter duos 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 cu mușcăi, paste cu sos roșu sau pizza.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=13,5% vol.; zahăr=2,5 g/l; aciditate totală=5,37 g/l; aciditate volatilă=0,54 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE