

MOȘIA DE LA TOHANI

2018

TIP VIN:

Alb dulce, DOC - CMD Dealul Mare

Tămâioasă Românească

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:

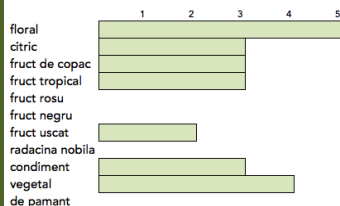
Galben auriu. Strălucitor în paharul de degustare. Olfactul este caracteristic soiului. Senzațiile de fructe deshidratate de gutuie și smochine se împletesc cu o floralitate foarte prezentă de tei. Gustul echilibrat și dens, amintește de dulceață de pere și miere de salcâm. Complex și delicat.

SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de deserturi cu fructe seci/confiate și patiserie: cozonac și platouri de brânzeturi cu mușcăciuni.

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual=50 g/l; aciditate totală=6,7 g/l; aciditate volatilă=0,44 g/l.



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE