

Principele Radu an I 2018

Chardonnay 100%



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:

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg, ulterior au fost sortați cu grijă. Macerarea la rece a durat aproximativ 36 de ore. Fermentația alcoolică controlată efectuată la 13-14 grade Celsius, în vase de inox. Vinul obținut a fost păstrat pe drojdia fină timp de trei luni și apoi la maturat în baricuri de stejar de Allier timp de 5 luni. După îmbuteliere vinul a fost păstrat în pivniță șase luni.

NOTE DE DEGUSTARE:

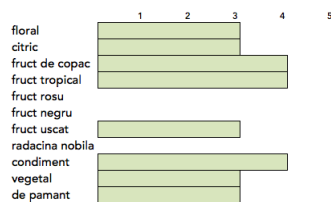
Galben pai, intens și strălucitor. Spectacol olfactiv de arome minerale ce se deschid cu note de flori de câmp și esențe de citrice, pentru ca apoi să etaleze delicate senzații de șofran alături de flori de vanilie și talc. După câteva secunde în pahar, în nas ajung splendide note de miere de salcâm și flori de tei. Gustul este seducător și aromat, fin în atacul inițial, ce se dovedește rotund pe papilele gustative, cu o superbă aliură tonică. Final aromat și postgust prelung, cu elegante senzații de baric.

SERVIRE:

8°-12° Celsius. Recomandat alături de specialități din pește sau fructe de mare, paste proaspete cu trufe și brânzeturi moi și grase, calcan cu șofran și sos de midii.

NOTE ANALITICE:

Concentrație alcoolică=14.3% vol.;
Zaharuri reziduale= 1,2 g/l;



* Graficul aromelor primare



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE

