

# WINE CHOCOLATE SWEET 2017

## TIP VIN:

Roșu dulce, DOC - CMD Dealu Mare Tohani

Fetească Neagră, Merlot, Shiraz **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 între patru și cinci zile, apoi fermentația alcoolică s-a produs în vase de inox la temperatura controlată de 24°- 28° C, vreme de 10-15 zile. A urmat maturarea în baricuri de stejar timp de 6 luni.

## NOTE DE DEGUSTARE:

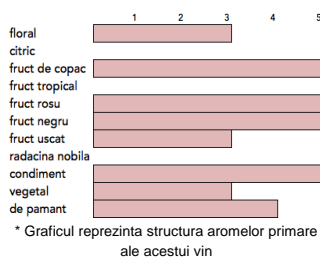
Roșu rubiniu, dens și vioi la rotirea în pahar, ce denotă o corpolență peste medie. În nas, degustătorul este întâmpinat de senzații compacte de cacao amară și ciocolată cremoasă, pe lângă fructele roșii ieșite parcă din alcool, ca afinele și vișinele. Senzații condimentate de nucșoară și cuișoare, lângă un piper negru măcinat. Gustativ ne îmbie cu o dulceață tipică unei tablete de ciocolată amară, lângă care se revărsă subtil mici valuri de taninuri moi și discrete. Mătăsoș și echilibrat pe final cu un postgust prelung.

## SERVIRE:

10°-14° Celsius. Recomandat alături de deserturi în care să se regăsească arome similare vinului dulce și anume Madlene din ciocolată amară, clasică rețetă brownie cunoscută la noi ca negresă și binențeles delicatul tort Sacher!

## NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=11,5% vol.; zahăr rezidual= 120 g/l; aciditate totală=6,60 g/l; aciditate volatilă=0,69 g/l.



**TOHANI ROMÂNIA**  
VINURI DE CREAȚIE