

Bristena Busuioacă de Bohotin

Struguri: *Busuioacă de Bohotin*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Dulce - 51,70 g/l*

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: 7,20 g/l



Particularități de vinificație

Cultivăm strugurii de *Busuioaca de Bohotin* pe 6 hectare de viță de vie, de unde obținem acest vin elegant și foarte bine structurat. După ce au fost presați, strugurii au avut parte de o fermentare la temperatură scăzută timp de 3-4 săptămâni, pentru a păstra zaharurile naturale, oferind un echilibru între aromele varietale și senzația de dulce.



Note de degustare

Având o culoare roz închis, trandafirie, vinul cucerește prin aromele de dulceață de zmeură și căpșuni. Corpolența sa și echilibrul bun între zahăr și aciditate, conferă acestui vin un final catifelat.



Asocieri cu preparate culinare

Cel mai bine acest vin se savurează ca atare, pe post de desert, însă se poate combina cu brânzeturi fine, ușor sărate.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

