

# Bristena Muscat Ottonel

Struguri: *Muscat Ottonel*

An de recoltă: 2016

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demidulce - 33,85 g/l*

Concentrație alcoolică: *13% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *5,76 g/l*



## Particularități de vinificație

*Soiul de struguri Muscat Ottonel este binecunoscut pentru conținutul mare de zaharuri naturale. Pentru a putea obține acest vin demidulce foarte aromat s-a realizat presarea atentă a strugurilor în mediu inert, urmată de fermentarea mustului la temperatură joasă. Aceste procedee au avut rolul de a extrage maximul de arome și fruct din struguri, rezultând acest minunat vin de desert.*



## Note de degustare

*Vin de culoare galben pai, cu arome destul de complexe de flori și miere și cu un gust delicios de fructe tropicale dulci. Finalul este proaspăt și lung.*



## Asocieri cu preparate culinare

*Se servește ca atare, ca un desert elegant, sau oate fi combinat cu alte deserturi cu accente amăruie sau acrișoare.*



## Temperatura ideală de servire

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

