

# Bristena Tămâioasă Românească

Struguri: *Tămâioasă Românească*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demidulce - 34,90 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,50 g/l*



## Particularități de vinificație

Pentru acest vin, strugurii de Tămâioasa Românească au fost aleși din plantațiile de vie cu vârsta mai mare de 60 ani, ceea ce a înzestrat acest vin nobil cu caracteristici unice. Strugurii s-au cules la sfârșit de septembrie, început de octombrie, doar după ce au acumulat o cantitate suficient de ridicată de zahăr (aproximativ 260 g/l). Fermentația s-a realizat la temperaturi de 10-14°C pentru a putea păstra prospețimea și intensitatea aromelor tipice soiului.



## Note de degustare

Vin de culoare galben pai, cu nas puternic compus din flori de soc și accente de lime. Gust foarte plăcut de piersici coapte, îmbogățit de note proaspete de citrice, cu aciditate proaspătă. Finalul este lung și catifelat.



## Asocieri cu preparate culinare

Se recomandă servirea acestui vin ca atare, ca un desert elegant, sau asociat cu gustări ușor sărate sau acrișoare.



## Temperatura ideală de servire

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

