

# Bristena

## Tămâioasă Românească

Struguri: *Tămâioasă Românească*

An de recoltă: 2019

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Demidulce - 40,30 g/l*

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: 6,18 g/l



### Particularități de vinificație

Pentru acest vin, strugurii de Tămâioasa Românească au fost aleși manual din plantațiile noastre de vie cu vârsta mai mare de 60 ani. Datorită acestui fapt, vinul a fost înzestrat cu caracteristici varietale unice. Strugurii s-au cules la sfârșit de septembrie sau început de octombrie doar după ce au acumulat în fruct o cantitate suficient de ridicată de zaharuri naturale. Apoi, fermentația s-a realizat la temperaturi scăzute, pentru a putea păstra prospețimea și intensitatea aromelor.



### Note de degustare

În pahar, vinul își dezvăluie culoarea galben pai, cu arome puternice bazate pe note de flori de soc și accente de lime. Gust foarte plăcut de piersici coapte, îmbogățit de tușe foarte proaspete de citrice, cu o aciditate revigorantă. Finalul este lung și catifelat.



### Asocieri cu preparate culinare

Se recomandă servirea acestui vin ca atare sau asociat cu deserturi elegante pe bază de fructe proaspete și vanilie.



### Temperatura ideală de servire

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

*Budureasca*

