

# Origini Muscat Ottonel

Struguri: *Muscat Ottonel*

An de recoltă: 2016

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Dulce - 126,40 g/l*

Concentrație alcoolică: *11% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *4,82 g/l*



## Particularități de vinificație

Acest vin de desert foarte aromat este obținut exclusiv din soiul de struguri Muscat Ottonel, provenit din Franța dar foarte bine adaptat la condițiile de sol și climă găsite în zona Dealul Mare - viile Budureasca. Strugurii au fost culeși cu grijă la vremea brumelor de toamnă târzie, special pentru a aduna dulceața, aroma și gustul care îi dau specificitate. Acest vin are un potențial de învechire de peste 10 ani.



## Note de degustare

Culoare galben auriu deschis, cu arome de fagure de miere și flori de fâneață. Are gustul catifelat și suav de miere și caise pârquitate.



## Asocieri cu preparate culinare

Se servește ca atare sau asociat cu brânzeturi ușoare și deserturi decadente ușor amare ori acrișoare.



## Temperatura ideală de servire

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

