

Origini Oro Manisa

Struguri: *Chardonnay, Tămâioasă Românească*

An de recoltă: 2019

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 2,15 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *6,45 g/l*



Particularități de vinificație

Strugurii sunt culeși la maturitatea lor completă din cele mai bune parcele ale viilor Budureasca, mai apoi fiind zdrobiți și transferați în presă. Doar mustul obținut liber a fost folosit pentru a obține acest vin. Fiecare din cele două soiuri de struguri a fost fermentat separat, împreună cu drojzii timp de 48 ore, pentru a conferi și mai multă intensitate aromelor. Chardonnay-ul a fost fermentat pentru o perioadă de trei luni în baricuri de stejar american înainte să fie asamblat cu Tămâioasa Românească.



Note de degustare

În pahar, vinul are o culoare vibrantă galben auriu, cu arome cuprinzătoare de flori de câmp și condimente exotice. Gustul este plăcut, de caise coapte și miere de albine, cu accente de fagure de miere. Persistența este bună, iar textura vinului este catifelată.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi servit alături de piept de pui umplut cu legume, pește și fructe de mare, brânzeturi sau paste cu sosuri albe.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 12-14°C.



Recolta 2012

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2014



Recolta 2012

BRONZ - International Wine Challenge 2014



Recolta 2012

MENTIUNE - Decanter World Wine Awards 2014

Budureasca

