

Origini

Sauvignon Blanc

Struguri: *Sauvignon Blanc*

An de recoltă: 2019

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec* - 3,99 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: 6,84 g/l



Particularități de vinificație

Pentru acest vin de clasă, am ales din viile noastre cei mai buni struguri de Sauvignon Blanc și am folosit doar mustul ravac, obținut prin presarea liberă a strugurilor. O atenție deosebită a fost acordată limitării expunerii la oxigen în timpul presării. Fermentația alcoolică a avut loc la temperaturi scăzute de 10-14°C, iar după aceea vinul a fost lăsat pe drojdii timp de aproximativ două luni, aplicându-se periodic procesul numit batonnage (amestecarea drojdiilor în masa de vin), ca să putem obține mai multă corpolență și complexitate.



Note de degustare

În pahar, vinul dezvăluie o atrăgătoare culoare galben verzuie, tipică pentru soiul Sauvignon Blanc. Aromele tropicale de fructul pasiunii și guava sunt întregite armonios de gustul delicat de agrișe. Un vin bine echilibrat, cu o aciditate plăcută și un postgust persistent.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu file de pește cu legume la grătar, fructe de mare în sos de unt și paste quattro formaggi.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2019

AUR - Decanter Wine Awards 2021



Recolta 2019

AUR - Concours Mondial du Sauvignon 2021



Recolta 2019

ARGINT - Vinarium IWCB 2021



Recolta 2019

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2021



Recolta 2017

AUR - Berliner Wein Trophy 2018

Budureasca

