

Origini Sauvignon Blanc

Struguri: *Sauvignon Blanc*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 1,10 g/l*

Concentrație alcoolică: *14% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *7,32 g/l*



Particularități de vinificație

Pentru obținerea acestui vin a fost folosit doar mustul ravaç, 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 drojzii timp de aproximativ două luni, aplicându-se periodic procesul numit batonnage (amestecarea drojdiilor în masa de vin) pentru a da complexitate.



Note de degustare

Culoare galben verzuie, tipică pentru soiul Sauvignon Blanc, cu arome tropicale de fructul pasiunii și guava, completate armonios de gustul de agrișe. Un vin echilibrat, cu aciditate plăcută și postgust persistent.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu file de păstrăv și legume la grătar, creveți în sos de unt și lime, paste quatro formaggi sau sushi.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2016

AUR - Int. Wine Contest
Bucharest 2016



Recolta 2014

MARELE AUR - Mondial
de Bruxelles 2015



Recolta 2014

BRONZ - Decanter World
Wine Awards 2015



Recolta 2014

BRONZ - IWSC
Hong Kong



Recolta 2014

MENȚIUNE - Vintaly
International 2015

