

Premium Tămâioasă Românească

Struguri: Tămâioasă Românească

An de recoltă: 2018

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,90 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: D.O.C - C.M.D.

Aciditate totală: 7,11 g/l



Particularități de vinificație

Unul dintre cele mai de succes vinuri ale Cramei Budureasca, câștigător a numeroase premii internaționale la concursuri de renume din industria vinului. Oenologul cramei a ales să vinifice strugurii de Tămâioasă Românească în sec, deoarece este un soi cu specificitate, care deține în mod natural o mare intensitate de arome, arome ce nu necesită să fie susținute de rest de zahăr.



Note de degustare

Culoare galben auriu, cu nas parfumat de flori de soc și note de fructul pasiunii. Un vin corpulent, cu gust plăcut, fructuos și floral, completat de aciditatea proaspătă și finalul lung și foarte bogat în intensitate.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent cu preparate inspirate din bucătăria asiatică, dar și cu doradă la cuptor sau chifteluțe de pui în sos de smântână.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2018

AUR - International Wine Contest Bucharest 2019



Recolta 2018

ARGINT - Int. Wine & Spirit Competition 2019



Recolta 2018

ARGINT - Korea Wine Challenge 2019



Recolta 2018

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2019



Recolta 2017

AUR - Mondial de Bruxelles 2018

