



**Soi de viță de vie:** Busuioacă de Bohotin

**Tip Vin:** Rose Sec

**Regiune Viticolă:** Moldova

**Denumire de Origine:** Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

**Temperatura de servire recomandată:** 8° C

**Alcool %:** 13.5

**Aciditate totală (g/l):** 5.92

**Zahăr Rezidual (g/l):** 3.5



## Diamond Selection, Busuioaca de Averești, Vin Roze Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10 manual cu multă grijă, de pe parcele selecționate, la un conținut de zahăr de 195 g/l.

### Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați fără zdrobire și introduși în presă pentru procesul de macerare, care a durat 12 ore la o temperatură de 8-10 °C. După decantare, mustul limpezit a fost transferat în tancuri de inox, unde a fost încălzit la 16 °C, apoi răcit la 12 °C. Fermentarea a durat aproximativ 21 de zile.

### Filosofia vinului

AVEREȘTI este cuvântul-cheie care desemnează nu orice Busuioacă, ci doar pe aceea originală, care se bucură de recunoașterea specialiștilor și amatorilor de decenii (unii spun chiar secole). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești, prin cultivarea atentă a mai multor biotipuri de Busuioacă, iau naștere vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al acestui soi.

### Note de degustare

Arome intense de busuioc uscat completate de note florale. Gust dominat de fructe albe într-un strat delicat de petale de trandafir și grepfruit roz. Final elegant, cu note ușor condimentate. Concentrația de zahăr și aciditatea ridicată se completează atât de bine încât permit păstrarea aromelor specifice soiului, dar răspund și exigențelor băutorilor de vin sec.

### Asocieri culinare

Asocierea cu brânzeturile maturate sau grase, dar și cu un mix mai picant de fructe de mare la grătar, va completa foarte bine momentele când alegeți să vă bucurați de inconfundabila Busuioacă de Averești.

**Diamond Selection: The Joy of Living!**



## Diamond Selection, Busuioaca de Averești, Vin Roze Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10 manual cu multă grijă, de pe parcele selecționate, la un conținut de zahăr de 230 g/l.

### Vinificație

Strugurii au fost desciorchinați fără zdrobire și introduși în presă pentru procesul de macerare, care a durat 12 ore la o temperatură de 8-10 °C. După decantare, mustul limpezit a fost transferat în tancuri de inox, unde a fost încălzit la 16 °C, apoi răcit la 12 °C. Fermentarea a durat aproximativ 21 de zile.

### Filosofia vinului

AVEREȘTI este cuvântul-cheie care desemnează nu orice Busuioacă, ci doar pe aceea originală, care se bucură de recunoașterea specialiștilor și amatorilor de decenii (unii spun chiar secole). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești, prin cultivarea atentă a mai multor biotipurii de Busuioacă, iau naștere vinuri seducătoare prin prospețime, intensitate a gustului și calitate a aromelor care dau standardul de referință al acestui soi.

### Note de degustare

Arome fresh de trandafir și busuioc. Gust apetisant de citrice coapte și dulceață de trandafir. Final lung, memorabil.

### Asocieri culinare

Este un excelent desert sau însoțitor al acestora, dar și un companion pentru mâncărurile cu sos dulce-acrișor, sau picante.

Soi de viță de vie: Busuioacă de Bohotin

Tip Vin: Roze Demidulce

Regiune Viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8° C

Alcool %: 12.2

Aciditate totală (g/l): 5.85

Zahăr Rezidual (g/l): 38.4

Diamond Selection: The Joy of Living!



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection, Busuioaca Blanc de Rose, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2022

### Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10 manual cu multă grijă, de pe parcele selecționate, la un conținut de zahăr de 210 g/l.

### Vinificație

Pentru obținerea Busuioacei vinificate în alb tot procesul de vinificație s-a realizat la temperaturi scăzute. Strugurii proaspăt culeși au fost acoperiți cu gheață carbonică pentru a le scădea temperatura și ulterior au fost lăsați 12 ore la rece (0 -1°C). Strugurii s-au presat întregi pentru un timp foarte scurt.

### Filosofia vinului

AVEREȘTI este cuvântul-cheie care desemnează nu orice Busuioacă, ci doar pe aceea originală, care se bucură de recunoașterea specialiștilor și amatorilor de decenii (unii spun chiar secole). Strugurii de Busuioacă aici și-au găsit cele mai bune condiții de sol și climă pentru a se exprima gustativ și aromatic într-o manieră unică - adeseori imitată, dar niciodată egalată. Aici, la Averești am desăvârșit pentru prima dată în România o Busuioacă în alb.

### Note de degustare

Aromele sale de fructe exotice (fructul pasiunii, papaya, pepene galben) sunt învăluite în busuioc verde. Gustativ, busuiocul verde predomină în acest vin care te cucerește prin fermitatea sa, o aciditate plăcută și un post gust prelung.

### Asocieri culinare

Aromele exotice și gustul său echilibrat completează perfect preparatele din pește și fructe de mare. Experimentează armonia dintre gustul delicat ale cărnii albe și aromele bogate ale acestui vin, sau transformă un platou de brânzeturi într-o experiență culinară sofisticată, cu ajutorul acestui vin.

**Soi de viță de vie:** Busuioacă de Bohotin

**Tip Vin:** Alb Sec

**Regiune Viticolă:** Moldova

**Denumire de Origine:** Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

**Temperatura de servire recomandată:** 8° C

**Alcool %:** 13.5

**Aciditate totală (g/l):** 6.79

**Zahăr Rezidual (g/l):** 1.6

**Diamond Selection: The Joy of Living!**



Soi de viță de vie: Fetească Neagră

Tip vin: Rosu Sec

Regiune Viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 14° C, decantor (20'-30')

Alcool %: 14.6

Aciditate totală (g/l): 5.32

Zahăr Rezidual (g/l): 0.8



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, Vin Roșu Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2022

### Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioacă de Bohotin (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost culeși manual de pe parcele atent selectate, caracterizate de un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și rocă calcaroasă, având expoziție sud-estică. Strugurii au fost recoltați la un conținut de zahăr de 230 g/l, în a doua decadă a lunii octombrie.

### Vinificație

Boabele de struguri au fost desciorchinate fără zdrobire și încărcate în maceratoare, unde timp de 12 zile s-a urmărit îndeaproape procesul de macerare și fermentare. Desăvârșirea fermentației alcoolice și malolactice s-a realizat în vase de inox, iar maturarea a avut loc în baricuri de stejar românesc timp de minim 6 luni.

### Filosofia vinului

Această Fetească Neagră uimește prin caracterul său elegant, cu totul aparte, ce reușește să încânte, cu aromele sale, chiar și cele mai pretențioase gusturi. Face deliciul degustării de fiecare dată, dar mai ales atunci când se servește la temperatura de 14 grade Celsius, după o decantare anterioară de 20-30 de minute.

### Note de degustare

Vin roșu, obținut dintr-un soi autentic românesc, Fetească Neagră, cu note de vanilie și ciocolată. Gust dominat de prune uscate și cireșe, final elegant, cu note ușor condimentate.

### Asocieri culinare

Bun de asortat cu cărnuri la cuptor sau la proțap, antipasti cu sortiment de brânzeturi și mezeluri, preparate de zahana sau costițe de porc.

**Diamond Selection: The Joy of Living!**



Soi de viță de vie: Zghihară de Huși

Tip Vin: Alb Sec

Regiune Viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10° C

Alcool %: 12

Aciditate totală (g/l): 6.07

Zahăr Rezidual (g/l): 0.3



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection, Zghihara de Averești, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Husi

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection 0.75 l de la Domeniile Averești este o selecție premium de vinuri dedicată soiurilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și în alb) și Feteasca Neagră au fost atent selectate și valorificate într-un stil modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați dimineața până la ora 10 manual cu multă grijă, de pe parcele selecționate, la un conținut de zahăr de 195 g/l.

### Vinificație

Strugurii au fost macerați la temperatură scăzută timp de 24 de ore. Ulterior strugurii au fost desciorcinați fără zdrobire și introduși în presă. Lipezirea mustului s-a făcut natural prin decantare gravitațională la o temperatură de 12 ° C. Mustul limpezit a fost fermentat în tancuri de inox cu drojdiile selecționate.

### Filosofia vinului

Zghihara este un soi autentic românesc a cărui istorie începe cu multe secole înainte de invazia filoxerei. Insuși numele său arată apartenența la zona Moldovei, mai precis Huși pentru că atunci când ne referim la acest soi nu putem spune decât că este zghihăț ( zglobiu/ gleeiful), te câștigă prin simplitatea sa, dar și prin rafinamentul dobândit datorită grijii cu care îl vinificăm.

### Note de degustare

Vin alb, obținut din soiul autentic românesc Zghihară de Huși, care se deschide prin arome secundare de iasomie și fenicul urmate de aromele primare ale soiului: măr verde și acrișe. Aciditate ridicată care se împletește foarte bine cu gustul plin și răcoritor.

### Asocieri culinare

Acest vin poate fi savurat în orice moment al zilei. Este ideal ca aperitiv și se potrivește perfect cu preparate din pește, fructe de mare, carne albă, precum și cu platouri de brânzeturi maturate moi. Este de asemenea excelent pentru mâncărurile vegetariene și salate.

**Diamond Selection: The Joy of Living!**