



**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



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Verești, Vin Roze Sec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghihară, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Verești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

### 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 Verești, 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 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 dintre brânzeturile maturate sau grase, dar și mix de fructe de mare la grătar, va completa foarte bine momentele când alegeți să vă bucurați de inconfundabila Busuioacă de Verești.

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



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

**Tip Vin:** Roze Demisec

**Regiune Viticolă:** Moldova

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

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

**Alcool %:** 12.5

**Aciditate totală (g/l):** 7.2

**Zahăr Rezidual (g/l):** 13



## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești, Vin Roze Demisec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghiha, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Averești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

### 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

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 intense de busuioac uscat și greppfruit roz, completate de note florale. Gust dominat de fructe albe într-un strat delicat de petale de trandafir. Final elegant, cu note ușor condimentate.

### Asocieri culinare

Asociați-l cu un somon la grătar sau cu un tartar de ton.

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



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection Magnum, Zghihară de Averești, Vin Alb Sec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

### Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghihară, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Averești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

### 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/ gleeful), te caștigă 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 agrașe. 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.

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

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



Soi de viță de vie: Cabernet Sauvignon

Tip Vin: Rosu Sec

Regiune Viticolă: Moldova

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

Temperatura de servire recomandată: 16° C, decantor (20'-30')

Alcool %: 14.4

Aciditate totală (g/l): 5.16

Zahăr Rezidual (g/l): 1.6



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection Magnum, Cabernet Sauvignon, Vin Roșu Sec, 1.5 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2019

### Descrierea Gamei

Diamond Selection Magnum (1.5l) cuprinde 4 vinuri: albul nostru celebru din Zghihară, două vinuri obținute prin vinificarea în sec și în demi-sec a mult îndrăgitului soi de Busuioacă, în maniera unică de la Domeniile Averești, și, pentru că ne mândrim și cu soiuri roșii, care sunt la fel de prețuite și reușite, în colecție regăsim și un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte.

### Recoltare struguri

Strugurii au fost culeși manual de pe o parcelă atent selecționată, caracterizată de un substrat nisipos, cu infuziuni de piatră și rocă calcaroasă, și expoziție sud estică.

### Vinificație

Boabele de struguri au fost desciorchinate fără zdrobire și încărcate în maceratoare, unde timp de 12 zile s-a monitorizat îndeaproape procesul de macerare și fermentare. Desăvârșirea fermentației alcoolice și malolactice a avut loc în vase de inox. Maturarea s-a realizat în baricuri de stejar românesc timp de minim 6 luni. După perioada de maturare, vinul a fost transferat direct din baric în sticlă, fără alte procese intermediare.

### Filosofia vinului

Un Cabernet Sauvignon rotund, elegant, cu totul aparte, ce reușește să încânte cu aromele sale de ciocolată neagră cu fructe de pădure. Puternic și aromat, este un vin care acoperă și cele mai pretențioase gusturi, făcând deliciul degustării de fiecare dată, dar mai ales atunci când se servește la temperatura de 16 grade Celsius, după o aerare anterioară de 20-30 de minute.

### Note de degustare

Arome puternice de coacăze negre, cu note de vanilie și lemn. Gust dominat de ciocolată neagră, cafea, vanilie. Final elegant, lung cu note de mirodenii.

### Asocieri culinare

Însoțit de preparate cu carne roșie sau de un tort cu ciocolată neagră și fructe de pădure.

Diamond Selection: The Joy of Living!